

# Kartoffelpüree in 4 Variationen

Zutaten jeweils für 4 Personen:

## 1. Kartoffelpüree natur

- 1 kg Kartoffeln
- Salz
- 200 ml Milch
- 50 g Butter
- „rische´s Kartoffelglück“

### **Zubereitung:**

- Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln in einem geschlossenen Topf in Salzwasser ca. 20 Minuten garen und abgießen. Milch erwärmen, zusammen mit der Butter zu den Kartoffeln geben und mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Mit „rische´s Kartoffelglück“ abschmecken.

## 2. Süßkartoffelpüree

- 500 g Kartoffeln
- 500 g Süßkartoffeln
- Salz
- 150 ml Milch
- 50 g Butter
- Etwas Currypulver

### **Zubereitung:**

- Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser 10 Minuten kochen lassen. Süßkartoffeln hinzugeben und weitere 10 Minuten garen – anschließend abgießen. Milch erwärmen, zusammen mit der Butter zu den Kartoffeln geben und mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Mit Curry und Salz abschmecken.

### **3. 3. Kartoffel – Sellerie – Püree**

- 500 g Kartoffeln
- 600 g Knollensellerie
- Salz
- 150 ml Milch
- 50 g Butter
- „rische´s Kartoffelglück“

#### **Zubereitung:**

- Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Im Salzwasser die Kartoffeln 10 Minuten kochen lassen und dann den Sellerie für weitere 10 Minuten dazugeben. Milch erwärmen, zusammen mit der Butter in den Topf geben, mit einem Kartoffelstampfer alles fein zerstampfen und mit „rische´s Kartoffelglück“ abschmecken.

### **4. Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln**

- 1 kg Kartoffeln
- Salz
- 4 Zwiebeln
- 125 g magere Speckwürfel
- 4 EL Zucker
- 5 EL Balsamico-Essig
- 200 ml Milch
- 50 g Butter
- „rische´s Kartoffelglück“

#### **Zubereitung:**

- Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln in einem geschlossenen Topf mit Salzwasser ca. 20 Minuten garen – anschließend abgießen. Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden. Speck in einer Pfanne ohne Fettzugabe knusprig braten, herausnehmen. Zwiebeln im heißen Speckfett ca. 5 Minuten braten, mit Zucker bestreuen, karamellisieren und mit Balsamico-Essig ablöschen. Milch erwärmen und zusammen mit der Butter in den Topf geben, mit einem Kartoffelstampfer alles fein zerstampfen und mit „rische´s Kartoffelglück“ abschmecken. Kartoffelpüree mit Zwiebeln und Speckwürfeln anrichten.