Kartoffelpüree

Beilagen, Saucen & Dips · 4 Portionen · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 35 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 800 g mehligkochende Kartoffeln, in 2–3-cm-Stücken
- 300 g Milch
- 1 TL Salz
- 30 g Butter
- Muskat

ZUBEREITUNG

1. Den Rühraufsatz einsetzen. Kartoffeln, Milch und Salz in den Mixtopf geben und **25 Min./98°C/Stufe 1** garen.
2. Butter und Muskat zugeben und mit eingesetztem Rühraufsatz **20 Sek./Stufe 3** pürieren.
3. Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas warme Milch unterrühren.

> **Tipp:** Ohne Rühraufsatz und mit dem Messer würde das Püree klebrig werden – der Rühraufsatz ist hier wichtig. Für Kräuterpüree gehackte Kräuter unterheben.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/