

# Das perfekte Kartoffel-Püree

**Für 4 Personen :**

1 kg mehligk. Kartoffeln   2 EL Salz   180 g kalte Butter  
300 ml Vollmilch

Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren.

Kartoffeln anschließend in 1,5 Liter kaltem Salzwasser aufsetzen. Das Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin gar kochen.

Kartoffeln in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und im Topf kurz ausdampfen lassen. Währenddessen die Milch in einem Topf aufkochen und die Butter würfeln. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Schneebesen im Topf zerstampfen.

Butter zu den Kartoffeln geben und die heiße Milch darübergießen, alles mit einem Schneebesen kurz und kräftig durchrühren. Das Kartoffelpüree nach Geschmack nachsalzen.

Steffen Henssler am 09. November 2023