

Kartoffel- Stampf

ZUTATEN für 4-6 Personen:

500g Kartoffeln
500g Möhren
1 Ziebel
1 TL Salz
1 EL Pflanzenöl
1 EL Butter
ca. 100ml Milch
1 EL Gemüsebrühe
Salz, Muskatnuss
Petersilie

KÜCHEN-WERKZEUG:

Messer/Schneidebrett
Küchenwaage
Schüssel
Sparschäler
Messbecher
Kochtopf
Küchensieb
Pürierstab
Suppenkelle

ZUBEREITUNG:

- 1.** Kartoffeln abwiegen, mit dem Sparschäler schälen, je nach Größe vierteln oder halbieren. In eine mit kaltem Wasser gefüllten Schüssel legen und waschen. Bis zum Kochen im Wasser liegen lassen, sonst werden sie braun.
- 2.** Möhren mit dem Sparschäler schälen, unter kaltem Wasser abspülen und in Stücke schneiden.
- 3.** Zwiebel schälen, in grobe Stücke schneiden und zur Seite stellen.
- 4.** Öl in einem Topf bei großer Stufe erhitzen. Das Gemüse dazugeben, bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten.
- 5.** Gemüse mit Wasser auffüllen, bis es knapp bedeckt ist und Salz zugeben. Alles zusammen aufkochen lassen, ca. 10-15 Minuten weich kochen lassen.
- 6.** Kartoffeln in ein Sieb abgießen, zurück in den Kochtopf geben. Milch, Butter und Brühe zugeben, alles dem Pürierstab pürieren. Falls der Stampf zu fest wird etwas mehr Milch zugeben. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
- 7.** Stampf auf Tellern servieren und mit Petersilie bestreuen.