

Rezept

Kartoffelbrei

1 kg Kartoffeln

(Barbara nimmt immer festkochende Kartoffeln, obwohl klassischerweise für Kartoffelbrei mehligkochende Kartoffeln genommen werden.)

Schälen, grob würfeln und in Salzwasser gar kochen

Das Kochwasser abgießen

ca. 40g Butter

300-350 ml heiße Milch

Salz, Pfeffer

Ger. Muskat (reiben z.B. mit der Tim-Mälzer-Reibe)

Alles auf die gekochten Kartoffelstücke geben - von der Milch allerdings zunächst erst ca. 1/3. Mit dem elektrischen Handmixer (der mit den 2 Quirlen) pürieren. - Zunächst auf kleiner Stufe, weil es sonst spritzt, dann steigern bis zur höchsten Stufe. Dabei die restliche Milch nach und nach dazu geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

(Barbara betont: es soll – obwohl zwar offiziell verpönt – partout ein Handmixer sein, weil der einen wunderbar sahnigen Kartoffelbrei ergibt!)

Am Ende noch mal abschmecken und evtl. nachsalzen.