

Kartoffelbrei (H)

1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln werden sauber geschält und in kleine Stücke im Topf mit Salzwasser weichgekocht, das Wasser wird abgeschüttet und ½ L. heiße Milch und 150 gr. Butter in den Topf geben und das Ganze mit dem Kartoffelstampfer zu feinem Brei verarbeiten, mit Salz und Muskat und ¼ L. Sahne verfeinern.

Zum Anrichten kann man den Kartoffelbrei noch mit in frischer Butter angerösteten Semmelbröseln abschmelzen.