

Kartoffelpüree aus dem Thermomix®



© Kartoffelpüree - Rezepte mit Herz

🕒 25 Min.

👨‍🍳 leicht

👤 4 Personen

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|-----------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 1000 g | Kartoffeln |
| <input type="checkbox"/> | 280 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 1 1/2 TL | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 30 g | Butter |
| <input type="checkbox"/> | | frisch geriebene Muskatnuss |
| <input type="checkbox"/> | 180 g | Milch |

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und mit Wasser sowie Salz in den Mixtopf geben. 25 Min./100 °C/Stufe 1 kochen. Butter, Muskat und Milch zugeben, 15-20 Sek./Stufe 4 mixen.

Kartoffelpüree 7 mal anders

Mit Möhren

Das Wurzelgemüse verleiht dem Püree einen leicht süßlichen Geschmack und, wenn ihr sie mit püriert, eine schöne orangene Farbe. Ideal auch als Resteverwertung für Möhren, die schon länger im Kühlschrank liegen und nicht mehr knackig sind.

So geht's: Einfach die Hälfte der Kartoffeln im Rezept durch Möhren ersetzen und diese mitkochen.

Mit gebräunter Butter

Sie ist der Liebling aller Profiköche, denn gebräunte Butter mit ihrem nussigen Geschmack ist ein ganz besonderer Genuss. Diese Geheimzutat der Sterneküche könnt auch ihr ganz leicht zuhause selber machen.

So geht's: Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen, bis sie beginnt zu bräunen und nussig zu duften. Zum Servieren über das Püree träufeln.

Tipp: Wer mag entfernt noch den Schaum indem man die Butter durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb abseiht.

Mit Erbsen

Wenn es ein Gemüse gibt, dass Kinder lieben, dann sind es Erbsen. Die grünen Hülsenfrüchte sind also perfekt, um eine extra Portion Nährstoffe unter das Püree zu schummeln.

So geht's: TK-Erbsen antauen lassen, während die Kartoffeln kochen. Nach dem Mixen einfach mit dem Spatel unterrühren.

Mit Kräutern

Petersilie, Schnittlauch oder leicht exotisch mit Koriander – frische Kräuter peppen

Kartoffelpüree im Handumdrehen auf und verleihen ihm noch einen tollen Farbtupfer

So geht's: Kräuter hacken und nach Belieben mit pürieren oder vor dem Servieren über das Püree streuen.

Mit gebratenen Zwiebeln

Geschmorte Zwiebeln sind das perfekte Topping für alle, die ihren Kartoffelpüree schön deftig mögen.

So geht's: Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in etwas Butter in einer Pfanne braten bis sie bräunen.

Mit Sahne

Sahne macht Kartoffelpüree noch reichhaltiger. Das schmeckt nicht nur super lecker, sondern sättigt auch anhaltend.

So geht's: Einfach einen Teil der Milch durch Sahne ersetzen.

Mit Parmesan

Der Hartkäse verleiht eine tolle Würze. Wenn ihr zudem die Butter durch Olivenöl austauscht, bekommt das Kartoffelpüree einen mediterranen Touch.

So geht's: Geriebenen Parmesan nach dem Kochen unterrühren. Aber Achtung: Kocht die Kartoffeln nur mit sehr wenig Salz, der Käse ist sehr würzig.

Zutaten austauschen bei Laktose-Intoleranz

Wenn ihr Laktose nicht verträgt, dann tauscht die Milch durch eine laktosefreie oder pflanzliche Alternative wie beispielsweise Sojadrink aus. In der Regel wird Butter trotzdem gut vertragen, da diese nur einen sehr wenig Laktose enthält. Ihr könnt diese aber auch gegen Kokosöl oder andere Pflanzenöle beispielsweise aus Oliven oder Raps austauschen.

Kartoffelpüree vegan

Wenn ihr Milch und Butter gegen Pflanzendrink und Öl austauscht, ist das Kartoffelpüree natürlich auch für Veganer geeignet. Eine super Alternative ist auch Kokosmilch. Macht das Püree super cremig. Dafür kocht ihr Kartoffeln nach dem Grundrezept und püriert diese dann mit 150 g Kokosmilch (Dose). Dann kräftig mit Muskat abschmecken, dann fällt die Kokosnote kaum auf.