

Kartoffelbrei



Menge	Zutaten	Zubereitung
Etwa 1,5 l	Salzwasser	zum Kochen bringen
1 kg	Kartoffeln, mehlig oder vorwiegend festkochend	waschen, schälen und vierteln, im Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen, dann abgießen und zurück in den Topf geben.
250 ml	Milch	Entweder die Milch, Butter und Gewürze zu den Kartoffeln geben, kurz aufkochen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken oder: Milch Butter und Gewürze in einem extra Topf erhitzen, Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und das Milchgemisch mit einem Schneebesen unterrühren. Gut abschmecken!
20 g	Butter	
etwas	Muskat	
1 TL	Salz	