Kartoffelbrei

für 2 Personen

Zutaten

500g Kartoffeln, 100ml Milch, 60g Butter, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 0,5 Teelöffel Salz, eine Prise Muskatnuß, 100ml trockener Weißwein

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden
2. Kartoffeln weich kochen
3. Zwiebel fein würfeln, Knoblauchzehe fein hacken
4. Zwiebeln im Topf in der Butter glasig dünsten
5. die gekocheten Kartoffeln, die Milch, den Wein und die gehackte Knoblauchzehe zugeben
6. alles gut stampfen, sodaß ein Brei entsteht
7. mit Salz und Muskatnuß abschmecken
8. nach Bedarf mit Pürierstab glatt rühren

Zeitbedarf

60 Minuten

dazu paßt

Möhrengemüse, Ribbsche mit Kraut, Rehkotelett, Eier in Senfsauce