

# KARTOFFELSTAMPF GRUNDREZEPT



Dieser klassische Kartoffelstampf ist die perfekte Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten aber auch zum Grillen im Sommer. Die Kartoffeln habe ich im Dampfgarer zubereitet, ihr könnt sie aber auch in Salzwasser gar kochen und dann mit den übrigen Zutaten zerstampfen. Eine etwas leichtere [Variante mit Zitrone](#) findet ihr ebenfalls auf meinem Blog.



Zubereitungszeit

**15 Minuten**



Back-/Kochzeit

**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 5

## KARTOFFELN VORBEREITEN

Schäle und halbiere die Kartoffeln und gare sie im Dampfgarer bei 100 °C für 20 Minuten.



Du kannst die Kartoffeln auch in gesalzenem Wasser in einem Topf kochen, bis sie gar sind.

## KARTOFFELSTAMPF

Gib die Kartoffeln in eine Schüssel oder einen (vorgewärmten) Topf und zerstampfe sie mit einem Whacker oder einer Kartoffelpresse. Füge dabei das Olivenöl, die Butter und die Milch hinzu. Schmecke den Kartoffelstampf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ab. Streue zum Servieren noch etwas frische Petersilie darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

## KARTOFFELSTAMPF:

- 1 kg** Kartoffel (mehligkochend, geschält)
- 3 EL** Knoblauch Olivenöl
- 50 g** Butter
- 100 g** Milch (warm)
- ½ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 Pr.** Muskatnuss