Kartoffelrezept

Kartoffelpüree		
Zutaten	**Zubereitung**	**Arbeitsgeräte**
1 kg Kartoffeln (mehlig kochend) 1/4 l Wasser 1 TL Salz	waschen, schälen, kleinschneiden und in mindestens mit garen	Sparschäler Küchenmesser Kochtopf
1/4 l Milch	nach dem Garen 1/4 Liter der Garflüssigkeit zusammen mit kurz erhitzen, zu den Kartoffeln geben und diese fein stampfen	Litermaß Stampfer oder Handrührgerät mit Rührbesen
30 g Butter 1 Prise geriebene Muskatnuss	unterrühren nach Geschmack zugeben	Waage Muskatreibe

Notizen:

© Ernst Klett Verlag GmbH, Stuttgart 2012 | www.klett.de | Alle Rechte vorbehalten
Von dieser Druckvorlage ist die Vervielfältigung für den eigenen
Unterrichtsgebrauch gestattet. Die Kopiergebühren sind abgegolten.

Autor: Gerlinde Zarth

Ergänzungsmaterial zu:
Starke Seiten Hauswirtschaft
ISBN: 978-3-12-103730-8