

Kartoffelpüree mit Maronen



MSL / Kramp + Gölling/Foodstyling: Christiane Steinfeld

ZUTATEN (FÜR 6 PERSONEN)

Für 4-6 Personen

750 g	Kartoffeln
	Salz
100 ml	Brühe
100 ml	Sahne
1	Lorbeerblatt
200 g	geschälte Maronen
400 g	Zwiebeln
100 g	Butter
200 ml	Milch
	Pfeffer
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
½ Bund	Petersilie

Dauer:	60 min
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

750 g Kartoffeln, Salz

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser 20 Min. zugedeckt kochen.

2. SCHRITT

100 ml Brühe, 100 ml Sahne, 1 Lorbeerblatt, 200 g geschälte Maronen

Brühe, Sahne und Lorbeerblatt zum Kochen bringen und die Maronen darin 15–20 Min. weich kochen. Lorbeerblatt entfernen und Maronen in der Flüssigkeit pürieren.

3. SCHRITT

400 g Zwiebeln, 40 g Butter

Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in 40 g Butter bei milder Hitze 20 Min. goldbraun rösten.

4. SCHRITT

200 ml Milch, 60 g Butter, Salz und Pfeffer, 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

Milch mit 60 g Butter aufkochen. Kartoffeln abgießen, kurz abdämpfen und mit dem Milch-Butter-Gemisch zu Püree stampfen. Maronenpüree locker unter das Kartoffelpüree ziehen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

5. SCHRITT

½ Bund Petersilie

Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Unter die Zwiebeln rühren und auf das Püree geben.