

# Kartoffelpüree

## Kartoffelstampf Kartoffelbrei

## Aarappelmauke Variationen

## Kapü



Rezept, Test und Fotos Rezept Nr. 1 von Gisela Martin

### ***1. Kartoffelpüree mit Ballonschneebeesen, Flexi und K-Haken:***

Alle drei Varianten werden hier beschrieben:

<https://www.facebook.com/kenwoodcc/posts/630020547141742>

Getestet wurde immer mit den gleichen Parametern:

500 gr. mehligkochende Kartoffeln, 20 Min gekocht (Tipp, gedämpft im Dampfgarkorbchen die Kartoffeln noch besser).

Dann nach Zugabe von 40 gr. Butter und 60 ml Milch drei Minuten auf Stufe 4 (mit verschiedenen Elementen) gerührt. Gewürzt mit frisch geriebener Muskatnuss und Salz.

Das Ergebnis:

Platz 1: Ballonschneebeesen:

Fazit: voluminös, klumpenfrei, kein Klebereffekt, sehr cremig,

fast schon nach Sahne schmeckend.



Ergebnis Ballonschneebesen

Platz 2: K-Haken

Fazit: sehr schmackhaft, kleine Klumpen, kein Klebereffekt



Ergebnis K-Haken

Platz 3: Flexielement

Fazit: ebenfalls schmackhaft, war mehr Stampf als Püree. Minimale Klumpen, eher trocken und kompakt, weniger cremig – Perfekt, wenn man die Kartoffeln weiterverarbeiten möchte, z.B. zu Kartoffelgnocchi oder Kartoffelbrötchen, da das Abdampfen der Kartoffeln mit Flexi perfekt funktioniert und Feuchtigkeit entzogen wird.



Ergebnis Flexielement

## **2. Kartoffelpüree nach TM-Art:**

Ausprobiert und für gut befunden von Mareike Blunt:

### **Zutaten:**

- 1 kg Kartoffeln
- 350 ml Milch
- Salz
- Muskat
- Stück Butter

### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.

Zusammen mit 350ml Milch und Salz ab in den Kessel und 25 min bei 100 Grad mit dem Flexi auf Intervallstufe 2 kochen.

Muskat und ein Stück Butter dazu, mit dem Schneebesen kurz auf voller Stufe (P-Taste nicht vergessen) rühren. Fertig.

*Tipp Sandra Ro: Mit etwas Trüffelbutter zum Schluss veredeln.*

## **3. Kartoffelbrei aus dem Klee-TV (jaaaa dem Frank ist Püree zu vornehm ☐ )**

### **Zutaten:**

- 700gr. mehlig kochende Kartoffeln, geschält

100gr Butter (gerne mehr 😊 )  
80ml Milch  
Salz  
Muskat  
Pesto grün

**Zubereitung:**

Geschälte Kartoffeln ca. 25 Minuten in Salzwasser kochen.

In Kessel der CC geben, andere Zutaten zufügen.

Mit K-Haken bzw. dem Ballonschneebeisen (der mit den dicken Stäben) kurz rühren. Fertig.

