



Kartoffelstampf mit Limetten

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

600 g Kartoffeln, mehligkochend, mittlere Grösse

Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in den gelochten Kunststoffbehälter geben.
Behälter auf der Glasschale in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

PowerDämpfen 100 °C während 16 Min.

50 g Butter

¼ Limette, Saft und Schale

Salz

Gedämpfte Kartoffeln in eine Schüssel geben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.
Butter schmelzen, die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Alle Zutaten untermischen. Limettensaft nach Belieben dosieren.

Tipps

Für ein hervorragendes Ergebnis, die Butter beim Schmelzen ein wenig bräunen.

Zubehör

Glasschale

Garbehälter Kunststoff gelocht ⅓ GN Höhe 52 mm

