



# 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

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

14.12.2021

