Rote-Kartoffel-, Kohl- & Crème-fraiche-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

450 g Kartoffeln, rot, mehligkochend, mittlere Grösse

150 g Kabis, blau

Kartoffeln schälen, vierteln und in den gelochten Kunststoffgarbehälter geben. Kabis waschen, in 5 mm dünne Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln in den Garbehälter geben.

Behälter auf der Glasschale in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

PowerDämpfen 100 °C während 16 Min.

50 g Butter, flüssig

75 g Crème fraîche

Zweig Petersilie, glattblättrig

1 TL Paprika, gemahlen

Salz

Petersilienblätter von den Stielen zupfen und hacken.

Gedämpften Kabis in sehr kleine Würfel schneiden. Gedämpfte Kartoffeln in eine Schüssel geben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, Kabis und restliche Zutaten untermischen. Mit salz abschmecken.

Zubehör

Glasschale

Garbehälter Kunststoff gelocht ⅓ GN, Höhe 52 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021