



Salbei-, Nussbutter-Stampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen

4

Zubereitung

600 g Kartoffeln, mehligkochend, mittlere Grösse

Kartoffeln schälen, vierteln und in den gelochten Kunststoffgarbehälter geben.

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

PowerDämpfen 100 °C während 16 Min.

5 EL Butter

5 Blätter Salbei

1 Knoblauchzehe

150 g Doppelrahm

Salz

Die Butter in gleichgrosse Stücke schneiden. Mit dem Salbei in die Pfanne geben und auf mittlerer Stufe unter ständigem Rühren schmelzen. Die Butter braun werden lassen und vom Herd nehmen, in ein Schälchen umgiessen, Salbei entfernen.

Knoblauchzehe schälen und pressen.

Gedämpfte Kartoffeln in eine Schüssel geben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und restliche Zutaten untermischen. Mit Salz abschmecken.

Zubehör

Glasschale

Garbehälter Kunststoff gelocht ⅓ GN, Höhe 52 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021

