Thymian-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.

100 g Butter

2 Zweige Thymian

150 ml Milch

Salz

Pfeffer

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

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

Zubehör

Glasschale

Garbehälter Kunststoff gelocht ⅓ GN, Höhe 52 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021