Kartoffelstampf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	10 Min.
Garzeit	17 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 PowerSteam ab 2022

mit Limette

Kartoffeln

600 g mehligkochende Kartoffeln

Anrichten

50 g Butter, in Stückchen

1 Limette, etwas abgeriebene Schale und Saft

etwas Salz

Kartoffeln

Kartoffeln schälen, in ca. 3 cm grosse Würfel schneiden und in einen gelochten Kunststoffbehälter geben. Kunststoffbehälter auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage in den Garraum schieben. Mit PowerDämpfen 100 °C während 17 Minuten garen.

Anrichten

Kartoffeln mit Butter in einer Schüssel zu Kartoffelstampf zerdrücken und mit etwas Limettenschale, Limettensaft und Salz abschmecken.

Garschritte

PowerDämpfen 100 °C während 17 Min.

Tipps

Für ein nussiges Aroma die Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze etwas bräunen.

Zubehör

Glasschale gehärtet

Kunststoffgarbehälter gelocht

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	31.05.2022