



# 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

