

Lila Kartoffelstampf

Zutaten:

600g lila Kartoffeln

2 Gehäufte EL Butter

Salz

Muskatnuß

Zubereitung:

Die Kartoffeln müssen unbedingt in der Schale gekocht werden, da sie sonst ihre Farbe verlieren. Dem Kochwasser Salz und evtl noch ein paar Kräuter zugeben. Kochzeit 30 Minuten. Dann abseihen, schälen und sofort stampfen oder durch eine Presse drücken. Die Butter schmelzen lassen, Salz über die Kartoffeln streuen und Muskat frisch darüber reiben, dann die flüssige Butter darüber geben und alles gut mischen. Abschmecken; man kann noch etwas Sahne hineinrühren, um es flüssiger zu bekommen, nicht zu viel, es hellt zu sehr auf.