

Kartoffelpüree mit karamelierten Zwiebeln

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

4 Kartoffeln (ca. 400 g)
2-3 T Wasser oder Gemüsebrühe
1/4 T Sojamilch
2-3 EL Margarine
1 Pr Muskat
1 kleine Zwiebel
1 geh TL Mehl
Salz

- Kartoffeln schälen und klein würfeln, mit Kochflüssigkeit gerade bedecken und im geschlossenen Topf etwa 20 min. kochen.
- Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
- In einer Pfanne 1 EL Margarine mit 1 Pr Salz zerlassen, Zwiebeln zugeben und mit Mehl bestreuen.
- Unter gelegentlichem Rühren karamelisieren lassen, bis sie dunkelbraun sind.
- Kartoffeln abgießen, Topf zurück auf den Herd stellen, um die restliche Flüssigkeit zu verdampfen.
- Restliche Margarine und Sojamilch zugeben, mit Muskat und 1 Ms Salz würzen.
- Mit dem Kartoffelstampfer pürieren.
- Karamelierte Zwiebeln über das Püree geben.

Hinweis: Keinen Pürierstab verwenden, da das Püree sonst glitschig werden kann.

Tip: Kartoffelkochwasser nicht wegschütten, es kann zum Eindicken einer Sauce oder Suppe verwendet werden.

Aus Resten: lassen sich Kartoffelklöße (/rezepte/kartoffelkloesse) oder Schupfnudeln (/rezepte/schupfnudeln) herstellen - also am besten gleich eine doppelte Portion zubereiten.