Erdäpfelpüree mit Zwiebelringe

Kategorien:	Gemüse, Kartoffelgerichte, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 kg mehlige Kartoffeln (Beilagenkartoffel)
2 TL Salz
etwas Milch
2 EL Butter oder Margarine
Muskatnuß gerieben
eventuell etwas geriebener Kümmel

Für die Zwiebelringe:

1 - 2 Zwiebel
1 - 2 EL Öl
1 - 2 EL Mehl
Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in etwa gleich große Stücke schneiden (vierteln, sechsteln oder achteln, je nach Größe)
In einen Topf mit soviel Wasser geben, daß die Kartoffeln gerade bedeckt sind.
Salzen, aufkochen und - bei geschlossenem Deckel - ca. 20 Minuten köcheln lassen.
Darauf achten, daß sich die Kartoffeln nicht anlegen.
Den Topf vom Herd nehmen, etwas Milch zugießen, Butter oder Margarine und etwas Muskatnuß (eventuell auch etwas geriebenen Kümmel) zufügen.
Mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen und mit einem Schneebesen flaumig schlagen oder mit dem Stabmixer pürieren bis ein richtiger Kartoffelbrei entsteht.

Falls das Püree zu flüssig ist, die Flüssigkeit unter ständigem Rühren und mäßiger Hitze abkochen.

Zubereitung der Zwiebelringe:

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
Mehl etwas salzen und die Zwiebelringe darin wenden und in heißem Öl herausbacken. Eventuell auf einer Küchenrolle wenden um das überschüssige Fett zu entfernen und baldigst - auf das Erdäpfelpüree gelegt - servieren.

Kartoffelpüree eignet sich für viele Speisen, besonders gerne wird es z.B. zu Fleischlaberln, Fleischbällchen (siehe mein Rezept!) oder Faschiertem Braten gegessen. Auch eignet sich dazu herrlich ein Stück warmer Leberkäse, oder eine heiße, gebratene Wurst.