

Kartoffelstampf

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“

Zutaten (für vier Personen)

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 300 ml Rinderbrühe
- 1 Zwiebeln
- Olivenöl
- Zitronensaft
- Pfeffer
- Salz
- Muskat



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, vierteln und kochen. Die gegarten Kartoffeln abgießen und mit einer Siebkelle stampfen (Kartoffelstücke im Stampf lassen. Das macht die Masse feiner und lässt sie weniger massiv wirken). Etwas Brühe und Olivenöl hinzugeben. Dann die angeschwitzten Zwiebeln untermischen und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

© 2013 kabel eins – Rosins Restaurants

Rezept und Video: www.kabeleins.de/tv/rosins-restaurants/rezepte/rosins-rezept-kartoffelstampf

Weitere Rezepte und Kochtipps auf: www.kabeleins.de/rezepte