

AG221-24_Do_Ab_Kartoffelbrei von Amine Arezki

Mengen für 10 Personen

3.0 kg Kartoffeln mehligkochend	
100 g Butter	
5.0 dl Milch	
2.0 dl Bouillon (flüssig)	
10 g Pfeffer	
1.0 kg Salz	nach belieben
0.5 g Muskatnuss	
30 g Peterli	gehackt

Für den Kartoffelbrei

Derweil Kartoffeln sehr gut waschen und (ggf. im Schnellkochtopf) kochen bis die Kartoffeln sehr weich sind, Wasser abgießen, Gemüsebrühe und 200 ml Milch zu den Kartoffeln geben und aufkochen. Kartoffeln (mit Schale) stampfen bis gewünschte Konsistenz erreicht ist, ggf. mehr Milch hinzugeben. Mit Gewürzen abschmecken. Gemeinsam mit den Bällchen und der Sauce sowie frisch gehackter Petersilie servieren.