

Geräuchertes Kartoffelpüree

Zutaten

Für 4 Portionen

800 g mehligkochende Kartoffeln

Salz

150 ml Milch

30 g Butter

Muskat

Räucherbrett ca. 1 Stunde in Wasser eingelegt

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser in 18–20 Minuten weich garen, in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch erwärmen, mit der Butter unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz und Muskat würzen.

Jetzt von dem fertigen Püree mit zwei großen Löffeln Nocken abstechen und auf das Räucherbrett setzen. Dieses in den vorgeheizten Grill (180°C) geben und solange grillen/räuchern, bis die Nocken schön goldgelb sind.

Guten Appetit!

