



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Januar 2011

Sellerie- und Kartoffelpuree

von Kate Egetmeyer

Zur Abwechslung mal ein Beilagenrezept, das prima in die Wintersaison passt.

Zutaten

- | | |
|--------|--|
| 1 | Sellerieknolle |
| | mehlige Kartoffeln im gleichen Gewicht wie die Sellerie |
| | Salz & Pfeffer |
| | Etwas Butter |
| 2-3 EL | Sahne |

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und weichkochen.
Bei kleiner Flamme etwas abdampfen lassen.
2. Die Sellerieknolle schälen, grob schneiden und gar dämpfen.
3. Beide Gemüsesorten stampfen und zusammen rühren.
4. Zum Abschluß kräftig salzen und pfeffern und mit einem guten Stück Butter und 2 oder 3 Esslöffeln Sahne abschmecken.

Tipp:

Das Sellerie- Kartoffelpuree schmeckt besonders gut zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch oder zu Wildgerichten! Mmmm....

Guten Appetit!