

Gebackenes Kartoffelpüree - Imelletty Perunalaatikko

Zutaten (4 Personen):

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 TL Salz
- 400 ml Milch
- 100 g Butter
- 3 EL Mehl
- 3 EL Zucker

Zubereitung:

Eine Beilage, die zu Kurzgebratenem hervorragend passt und darüber hinaus den Vorteil hat, dass die arbeitsaufwändigen Zubereitungsschritte abgeschlossen sind, wenn Sie mit dem Fleisch erst beginnen. Sie müssen eben nicht auf zwei oder vielleicht drei Gerichte gleichzeitig achten.

Die Kartoffeln werden geschält, in grobe Stücke geschnitten und in leicht gesalzenem Wasser weich gekocht. Abgießen, dabei 500 ml des Kartoffelkochwassers auffangen. Man zerstampft die Kartoffeln mit dem Kartoffelkochwasser und der Milch, lässt die Butter darauf schmelzen und rührt Salz, Weizenmehl und Zucker ein.

Geben Sie die Kartoffelmasse in eine große, tiefe Auflaufform. Sie sollte nur zur Hälfte gefüllt sein, denn das Püree dehnt sich aus, wenn es gebacken wird. Butterflöckchen darauf setzen. Man bäckt das Püree 2 Stunden bei 150°C (Umluft 130°C) im vorgeheizten Backofen. Vor dem Servieren lässt man es etwa 10 Min. stehen, damit es sich etwas setzt.

Tipp: Nehmen Sie zum Stampfen wirklich einen Kartoffelstampfer. Es lässt sich eigentlich nicht erklären, aber das Kartoffelpüree schmeckt dadurch wirklich besser.

Quelle:

[arte - Zu Tisch in ... Finnland](#)