

Kartoffel-Timbale



Beilage zu Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

- 1.5 kg Kartoffeln mehlig kochende**
- 3 dl Milch**
- 120 g Butter**
- 2 Eier**
- 2 Eigelb**
- 2 EL grobkörniger Senf**
- Salz**
- Pfeffer**
- Muskat**

Vorbereiten

- a Kartoffeln schälen und in kleinere Würfel schneiden.
- b Im Dampfgarer bei 100° C in einer gelochten Schale 15 Min. garen
- c 12 Förmchen gut ausbuttern

Zubereiten

- d In einer Pfanne 120 g Butter schmelzen lassen.
- e 3 dl Milch dazugeben und ebenfalls erwärmen.
- f Würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat.
(Daran denken dass die Kartoffeln im Dampfgarer nicht gesalzen sind)
- g Kartoffeln durch Passevite drücken und in Pfanne geben.
- h 2 ganze Eier und 2 Eigelbe verquirlen und zu den pürierten Kartoffeln geben.
- i 2 Esslöffel grobkörnigen Senf ebenfalls in die Pfanne geben.
- k Nun alles gut Verrühren und zu einem geschmeidigen Püree verarbeiten.
- l Ev. nochmals abschmecken.
- m Die Masse in die ausgebutterten Förmchen von gut 1 dl Inhalt geben und mit wärmebeständiger Klarsichtfolie abdecken.
- n Garen im Steamer / Dampfgarer bei 100° C ca. 25 - 30 Minuten.