

## Püree (Kartoffelbrei):



Kartoffeln schälen, achteln, in Salzwasser gar kochen  
abgießen, in den Topf zurückschütten

Milch  
1 Eigelb  
etwas Butter  
Salz  
Muskat  
1 Prise Zucker

alles zugeben, mit Kartoffelstampfer zu Brei stampfen.  
So viel Milch zugeben, dass eine sämige Masse entsteht

Auf kleinster Flamme mit geschlossenem Deckel warm halten.

Wenn man Püree später wieder aufwärmt, einfach nochmals etwas Milch zugeben.