



MASHED POTATOES (STAMPFKARTOFFELN)

Zutaten:

1kg mehlig kochende Kartoffeln
125g Butter in Flöckchen + Butter zum Braten
3 Schalotten in Ringe geschnitten
2 Knoblauchzehen, gepresst
100g saure Sahne
Saft von 1 Zitrone
Salz, Pfeffer, Andaliman-Zitronenpfeffer von Gourmet Flamand

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale für ca. 20 Minuten in einem Topf mit sprudelndem Wasser gar kochen. Inzwischen einen Stich Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne zerlassen und Schalotten und Knoblauch darin anbraten, bis sie bräunen.

Die gekochten Kartoffeln gut abtropfen, in eine große Schüssel geben und mit Ihrer Schale mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken. Saure Sahne, restliche Butter, Zitronensaft, Schalotten und Knoblauch unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Andaliman-Zitronenpfeffer abschmecken und heiß servieren.