

Cremiger Kartoffelbrei

für 2 Pers.

- 8–10 kleine, für alle Zwecke geeignete, weiße oder rotbraune Kartoffeln, geschält und in 5 cm große Würfel geschnitten
- 1 Selleriestange mit Blättern *auch Wurzel!*
- 1 Lorbeerblatt
- 1 große Knoblauchzehe
- 4 Eßlöffel Butter
- 1/4 Tasse Creme double
- 1/2 Teelöffel Meersalz ~~oder salzfreies Gewürz~~
- 1/2 Teelöffel Gemüseswürze
- Frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack

Kartoffel schälen, würfeln (ca. 8–10 Tassen) und in einen großen Topf geben. Soviel kaltes Wasser zugeben, daß die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Sellerie, Lorbeerblatt und Knoblauch zugeben. Zum Kochen bringen, bedeckt 20–30 Min., oder bis die Kartoffeln weich sind, köcheln lassen. Mit Sieblöffel herausnehmen, 1/3 Tasse der Flüssigkeit beiseite stellen. Die restliche Flüssigkeit kann für Soßen oder Suppen verwendet werden. Sellerie, Lorbeerblatt und Knoblauch herausnehmen. Butter zerlassen und Creme double zugeben. Erhitzen, aber nicht kochen. Kartoffeln in der Küchenmaschine oder mit der Hand zu Brei verarbeiten und dabei die Butter-Creme-Mischung, Salz, Gemüseswürze und Pfeffer einarbeiten. Um die gewünschte Festigkeit zu erzielen, kleine Mengen der Kochflüssigkeit zugeben. Gut schlagen, bis die Masse cremig wird. Mit gedünsteten grünen Bohnen (Seite 550) und gebräunter Zwiebelsoße mit Estragon (siehe unten) servieren. 5–6 Portionen.

Anmerkung: Kartoffelbrei sofort servieren. Er wird steif, wenn er zu lange steht. Übriggebliebener Kartoffelbrei kann in Suppen verwendet werden.