

Beilagen

Erbsenpüree

Zutaten

- 2 Schalotten
- 100 g Butter
- 400 g Erbsen
- 150 ml Geflügelfond
- 300 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 150 ml Sahne
- 50 ml Milch
- Salz

Zubereitung

- Schalotten würfeln
- die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten und Erbsen darin anschwitzen
- Geflügelfond hinzugeben und die Erbsen ca. 8 - 10 Minuten garen lassen
- in der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, stückeln und weich garten lassen, z.B. mit einem Dampfeinsatz
- Sahne und Milch in einem Topf aufkochen lassen
- Erbsen pürieren
- Kartoffeln ebenfalls pürieren, anschließend die Sahne und Milch sowie die restliche Butter und die pürierten Erbsen hinzugeben
- mit Salz abschmecken

Eindeutige ID: #1164

Verfasser: n/a

Letzte Änderung: 27-01-2022 22:58