



www.timskitchen.de

Champ – Irische Stampfkartoffeln

Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

800	g	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
4	Zweige	Blattpetersilie
2	Stück	Frühlingszwiebeln
60	g	Butter
100	ml	Sahne
150	ml	Milch
		Meersalz
		Muskat (frisch gerieben)



Zubereitungszeit ca.: 20 Minuten

Zubereitung:

Für diese extrem leckere Beilage schält als erstes die Kartoffeln, schneidet sie in grobe Würfel und kocht sie in gut gesalzenem Wasser.

Dann die Petersilie waschen und klein hacken. Von den gewaschenen Frühlingszwiebeln die Wurzeln abschneiden und die äußerste Schicht entfernen. Schneidet sie nun in feine Ringe und stellt alles beiseite.

Wenn die Kartoffeln weich sind, gießt diese ab und lasst sie auf dem ausgeschalteten Herd ohne Deckel abdampfen. Sobald keine Flüssigkeit mehr im Topf ist, gebt die Butter, die Sahne und die Hälfte der Milch zu den Kartoffeln, würzt mit Meersalz und Muskat. Jetzt alles mit einem Kartoffelstampfer zu einem Brei zerstampfen. Ich stampfe es nicht zu fein, denn für mich dürfen gerne noch ein paar Kartoffelstückchen in dem Püree verbleiben.

Je nach Kartoffel kann die Menge der Milch die man braucht variieren. Daher gebt jetzt von der restlichen Milch kleine Schlucke in die Masse und verrührt diese so lange bis die richtige Konsistenz (so wie ihr es mögt) erreicht ist.

Jetzt noch einmal abschmecken und die frische Petersilie und Lachzwiebeln unterheben.

Diese Beilage passt unter anderem ganz hervorragend zu Fisch.

Ich wünsche Euch ganz viel Spaß beim Nachkochen.