

## Kartoffel-Sellerie-Pürée

Kategorie: Beilage/Gemüse

Rezept Nr.: 98

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Butter	75 Gramm	
Kartoffeln	300 Gramm	
Sahne	5 EL	
Salz	0	
Sellerie	250 Gramm	
Muskat	0	
Zitrone	0	

### Zubereitung

1. Sellerie und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen (ca. 20 Min.). Abgießen, abdämpfen. Mit Butter und Sahne pürieren. Mit Salz, Muskatnuß und etwas Zitronensaft abschmecken.

2. Zu gebratenem Fisch, aber auch zu Wild oder geschmortem Ochsenfleisch..

B 007