

Süsskartoffelstampf mit Kefen



© le menu

Aus der Sendung *aldente*

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten

FÜR 8 Personen

SÜSSKARTOFFELSTAMPF

Salzwasser siedend
2 kg Süsskartoffeln, geschält in Würfeln
120 g Butter
1 TL Zimt
2 Prisen Muskatnuss
2 Prisen Nelkenpulver
Salz
8 EL Granatapfelkerne, herausgelöst

KEFEN

800 g Kefen, gefädelt
2 EL Butter
2 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
4 cm frischer Ingwer, fein gehackt
2 TL Meersalz
Pfeffer frisch gemahlen
4 EL glatter Peterli, fein geschnitten

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

SÜSSKARTOFFELSTAMPF

Kartoffeln ins siedende Salzwasser geben, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weich kochen. Kartoffeln gut abtropfen, trocknen lassen. Butter bis und mit Salz in die heisse Pfanne geben, Kartoffeln begeben, mit Kartoffelstampfer zu einem Brei stampfen. Granatäpfel beim Anrichten darüber verteilen.

KEFEN

Butter in einer Pfanne heiss werden lassen, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer rührbraten. Kefen begeben, ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze bissfest weiter rührbraten. Würzen, Peterli darüber streuen.

Tipp

- Dazu passt Kalbskarree und Orangenbutter mit Estragon