



Zutaten

- 200 g gekochte Kartoffeln
- 1 EL Schmand
- 1 TL Grober Senf
- Salz, Muskat, Olivenöl, Schnittlauch, Petersilie

Beilage

Für den Kartoffelstampf

Entdecken Sie unser Rezept für cremigen Kartoffelstampf! Perfekt zu Fleischgerichten. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Gekochte Kartoffeln schälen, grob zerkleinern und in Öl (und evtl. etwas Brühe) erhitzen. Grob stampfen, die restlichen Zutaten hinzugeben, dann abschmecken.