

Kartoffelpüree

Hauptgericht 10

Zutaten	Detail	Rezeptmenge (KG / L / ST)
Jodsalz		0,001
Kartoffeln (mehlig kochend)	in Stücke geschnitten	1,400
Milch 1,5% F		0,350
Muskat		0,001
Pfeffer, gemahlen		0,001

Die gewaschenen, geschälten, gewaschenen Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser garen, abgießen (Kochflüssigkeit auffangen), stampfen, die Milch und ggfs. Kochwasser unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Einstufung

Normal
 Muslimisch
 Laktosefrei
 Muslimisch-Lfr
 Vegetarisch

Allergene

<input checked="" type="checkbox"/> Gluten	<input type="checkbox"/>	Schalenfrüchte	<input type="checkbox"/>	Krebstiere	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Weizen	<input type="checkbox"/>	Mandeln	<input type="checkbox"/>	Eier	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Dinkel	<input type="checkbox"/>	Paranüsse	<input type="checkbox"/>	Fisch	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Einkorn	<input type="checkbox"/>	Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	Erdnüsse	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Emmer	<input type="checkbox"/>	Walnüsse	<input type="checkbox"/>	Soja	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Khorasan (Kamut)	<input type="checkbox"/>	Cashewnüsse	<input type="checkbox"/>	Sellerie	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Roggen	<input type="checkbox"/>	Pecannüsse	<input type="checkbox"/>	Senf	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Gerste	<input type="checkbox"/>	Pistazien	<input type="checkbox"/>	Sesam	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Hafer	<input type="checkbox"/>	Macadamia- / Queenslandnüsse	<input type="checkbox"/>	Schwefel	<input type="checkbox"/>
Milch <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Süßlupinen	<input type="checkbox"/>
Laktose <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Weichtiere	<input type="checkbox"/>
Milchweiß <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			weitere Zusatzstoffe	<input type="checkbox"/>

2