



### Zutaten für 4 Portionen

#### Zutaten:

1 EL Butter  
 1 TL Currypulver  
 600 g Kartoffel(n),  
 mehligkochend  
 100 ml Milch  
 400 g Möhre(n)  
 nach Belieben Muskatnuss,  
 gerieben  
 nach Belieben Salz  
 1 Bd Schnittlauch

#### Außerdem:

4 Stck. Wiener Würstchen



Zassenhaus Salzmühle FRANKFURT,  
 Olivenholz



Windmühlenmesser Schälmesser  
 Vogelschnabel in Kirsche



AdHoc Muskatmühle Muskatino



Rösle Kartoffelstampfer

1

Die Kartoffeln und Möhren waschen, schälen und in ähnlich große Stücke schneiden. Mit 300 ml Wasser und 1 TL Salz im COOK & SERVE-Topf zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze zugedeckt etwa 20 Min. garen. Ab und zu umrühren.

2

Währenddessen Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. In einem flachen COOK & SERVE-Topf Wasser einfüllen und erhitzen. Die Würstchen darin heiß werden lassen.

3

Wenn die Kartoffeln und die Möhren weich sind, mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Dabei soviel Milch zugeben, dass ein Brei entsteht. Mit Butter, Muskat und etwas Curry abschmecken.

4

Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und mit den Würstchen servieren.

Statt mit Möhren schmeckt es auch mit Kürbis, Süßkartoffeln oder Sellerie. Oder Sie nehmen nur Kartoffeln!