

Rezept

Monsterstampf mit Fingerfood



Quelle: Kartoffel-Marketing GmbH (Bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für vier Portionen:

800 g mehligkochende Kartoffeln	2 EL Mayo
250 g gegarte Rote Bete	1/2 TL Senf
150 ml Milch	6 schwarze Oliven
Salz und Pfeffer	4 Miniwürstchen
1/2 TL Muskatnuss	1/2 Zwiebel
3 Eier	

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser garkochen, ausdampfen lassen.

Die Kartoffeln dann pellen und in eine Schüssel geben.

Die Rote Bete in Würfel schneiden und zusammen mit der Milch zu den Kartoffeln geben.

Die Zutaten großzügig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit dem Kartoffelstampfer ordentlich zu einer homogenen roten Masse durchstampfen.

Die Eier hart kochen, abschrecken, schälen und der Länge nach halbieren.

Das Eigelb mit einem Löffel entfernen und mit Mayo, Senf, Salz und Pfeffer vermischen.

Diese Masse wieder zurück in die Eihälften löffeln und glattstreichen.

Die Enden von den Oliven abschneiden und als Pupillen auf die Eieraugen setzen.

Die Miniwürstchen mit einem scharfen Messer mehrmals so einritzen, dass die Schnitte aussehen wie Fingerknöchel. Am Ende des Würstchens ein „Nagelbett“ einschneiden und aus der Zwiebel kleine „Fingernägel“ ausschneiden, die auf die Würstchen gesteckt werden.

Das Rezept gibt es online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/monsterstampf-kartoffelpueree>.

Rezept

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank