



So schmecken  
die Festtage!

# Rostbraten mit Kartoffelpüree

## Zutaten

4 Stücke Rostbraten  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer, Öl  
1kg Kartoffeln  
250 ml Rosenhofmilch  
1 EL Butter  
frisch geriebene Muskatnuss  
Salz

Wer mag  
serviert noch  
geröstete Zwiebeln  
dazu.



## So wird's gemacht:

- 1 Die Knoblauchzehe schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Die Rostbratenscheiben von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, mit Knoblauch bestreichen.
- 2 Für das Püree die Kartoffeln schälen, klein schneiden und weichkochen.
- 3 In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Rostbratenscheiben darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backrohr 7-8 Minuten braten.
- 4 Die Kartoffeln entweder durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Milch und Butter zugeben und mit Muskatnuss und Salz abschmecken.
- 5 Den Rostbraten auf vorgewärmten Tellern zusammen mit dem Kartoffelpüree anrichten und mit Bratensaft servieren.