

Kartoffelklöße



Zutaten für 4 Personen:

800 g rohe Kartoffeln (müssen 450 g gegarte Kartoffeln ergeben)

2 Eigelbe

30 g Kartoffelstärke

20 g Mehl

40 g flüssige Butter

Salz, Muskat

Zubereitung:

Gewaschene Kartoffeln mit Schale bei 170 °C Umluft ca. 1 Stunde im Backofen garen. Aus dem Backofen herausnehmen. Dann die Kartoffeln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten durch eine Kartoffelpresse drücken. Nun Stärke, Eigelbe und flüssige Butter zu einer Masse verrühren und der Kartoffelmasse zugeben. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. (Falls die Masse zu weich sein sollte, noch Mehl dazugeben).

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und die Masse zu runden Klößen mit den Händen formen.

Reichlich Salzwasser in einem großen flachen Topf zum Kochen bringen. Die Klöße hineingeben und die Hitze reduzieren.

Die Klöße 10-12 Minuten ziehen lassen. Wenn Sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Tipp:

- Je nach Kartoffelsorte ist es durchaus möglich, dass mehr Mehl benötigt wird. Der Teig darf nicht klebrig sein.
- Der Teig bekommt eine angenehme glatte Konsistenz, wenn man die Kartoffeln zweimal durch die Presse drückt.

Schmelze für herzhaft Klöße

Zutaten:

200 g Butter

100 g Semmelbrösel

Salz

Pfeffer

Muskat

2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Butter in der Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen und Semmelbrösel darin rösten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die fertigen Klöße darin wenden und mit Petersilie garnieren.