

Nelson Müllers: Kartoffel-Klöße halb & halb

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/nelson-mueller/nelson-muellers-kartoffel-klöße-halb-halb/

Zutaten für 4 Personen:

- 1 1/2 kg Kartoffel
- 170 g Mehl
- 2 Eier
- Salz
- Muskat
- Geröstete Weißbrotwürfel

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und die Hälfte davon mit Wasser bedeckt in einer Schüssel beiseite stellen. Die übrigen Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser bedeckt 20 Minuten kochen lassen. Dann das Wasser abgießen, die Kartoffeln ausdämpfen und abkühlen lassen.

Die rohen Kartoffeln reiben und ausdrücken. Die gekochten Kartoffeln ebenfalls reiben und dazugeben. Das Mehl unter die Kartoffelmasse mischen, die Eier unterrühren und mit Salz und Muskat würzen.

Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Aus der Kartoffelmasse mit bemehlten Händen Klöße von jeweils 5 cm Ø formen. Brotwürfel in die Mitte geben, zudrehen, in etwas Mehl wenden und im leicht siedendem Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

Rezept: Nelson Müller