

Kartoffel-Klöße

Zutaten für 4 Portionen als Beilage:

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend,
2 TL Salz,
2 Eier,
1 Prise frisch geriebene Muskat – Nuss,
4 EL Kartoffelmehl
Mehl zum Formen



Zubereitung :

Die Kartoffeln waschen, und in ausreichend Wasser in etwa 30 Minuten weich kochen. Das Wasser abschütten, die Kartoffeln schälen und die heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse auf ein bemehltes Brett drücken, verteilen und gut ausdampfen lassen. Die ausgekühlte Kartoffelmasse mit den Eier und dem Kartoffelmehl verkneten und mit Salz und Muskat würzen. Nach Bedarf noch Mehl verwenden.

Etwa 4 Liter Wasser zum Kochen bringen, salzen und zur Seite ziehen.

Aus dem Kloßteig eine Rolle formen von ca. 5 cm Durchmesser. Diese Rolle dann in ca. 16 Stücke schneiden und mit nassen Händen faustgroße Klöße formen und vorsichtig in das Salzwasser einlegen. Das Wasser wieder erhitzen bis es siedet. 20 bis 25 Minuten im offenen Topf ziehen lassen. Die Kartoffel-Klöße herausheben und gut abgetropft sofort servieren.