

Kartoffelklöße halb & halb

Polnische Klöße (so wurden sie in Schlesien genannt)

Zutaten für 4 Portionen (als Beilage):

1 kg Kartoffeln, mehlig kochende Sorte

1 EL Essig oder Zitronensaft

Salz

1 Ei

1 EL Kartoffelmehl

1 Scheibe Toastbrot oder 2 altbackene Brötchen

50 g Butter

Zubereitung :

In eine große Schüssel 2 l Wasser mit Essig oder Zitronensaft geben. Die Kartoffeln schälen und in das Wasser legen (so werden sie nicht braun). Die Hälfte würfeln, gut mit Wasser bedecken und in etwa 20 Minuten gar kochen. Anschließend abgießen und durch eine Kartoffelpresse (Spätzlepresse) drücken.

Die andere Hälfte der Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und durch eine feine Reibe in dieses Essig- oder Zitronenwasser reiben. Ein Küchentuch in eine Schüssel legen, die geriebenen Kartoffeln mitsamt Wasser hineingeben und die Kartoffelmasse mit aller Kraft auspressen. Die Kartoffelmasse mit den Händen gut auflockern. Die durch die Kartoffelpresse gedrückten Kartoffeln, das Ei und das Salz zugeben. Das Wasser der Reibeflüssigkeit vorsichtig abgießen und die abgesetzte Kartoffelstärke, sowie das Kartoffelmehl untermengen und alles zu einem Teig gut verrühren und verkneten.

In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Der Topf sollte groß genug sein, dass die Klöße nebeneinander schwimmen können. Aus der Kartoffelteigmasse etwa 12 bis 14 Klöße formen, und auf einer Platte bereithalten. Wenn alle Klöße geformt sind, den Topf zur Seite ziehen und die Klöße schnell hintereinander in das Wasser legen. Den Topf wieder auf die Herdplatte schieben und das Wasser zum Sieden bringen – es darf nicht mehr zum Kochen kommen. Die Klöße 20 Minuten ziehen lassen. (Man liest des öfteren „wenn die Klöße oben schwimmen sind sie gar“. Das ist nicht immer ein sicheres Merkmal, es können sich auch Luftblasen im Kloß befinden, durch die der Kloß oben schwimmt.)

Die Brötchen oder das Toastbrot reiben und die Brösel mit Butter bräunen und über die fertigen Klöße gießen.

Die Klöße passen sehr gut zu Fleischgerichten mit viel Soße.