



KARTOFFEL KLÖSSE

ZUTATEN

- **750 g gekochte noch warme Pellkartoffeln**
- **750 g rohe mehligkochende Kartoffeln**
- **4 EL Speisestärke**
- **1 Ei**
- **Muskatnuss**
- **Salz**

ZUBEREITUNG

Die noch warmen Pellkartoffeln pellen und anschließend stampfen.

Die rohen Kartoffeln schälen und durch eine fein reiben.

Die geriebenen Kartoffeln durch ein sauberes Geschirrtuch ausdrücken.

Das Kartoffelwasser aufheben, stehen lassen, so dass sich die Kartoffelstärke absetzt.

Die beiden Kartoffelmassen miteinander vermengen.

Das Wasser der Kartoffelstärke abgießen und die Kartoffelstärke mit der Speisestärke, dem Ei, Muskatnuss und Salz zur Kartoffelmasse geben.

Tipp: Mit einer kleinen Menge eine Kochprobe machen, um zu überprüfen, ob die Masse zusammenhält.

Nun die Hände anfeuchten und je nach Belieben Klöße formen.

(Tipp: An dieser Stelle können die Klöße gefüllt werden, z.B. mit einer Pilzfüllung.) In siedendes Salzwasser geben und bei kleiner Flamme köcheln lassen bis die Klöße oben schwimmen. Je nach Größe etwa 10 - 15 min.

(Tipp: Wer möchte kann in einem weiterem Topf Butter zum Schmelzen bringen und gehackte Petersilie hinzugeben. Beim Servieren die Butter über die Klöße geben.) Guten Appetit.