Kartoffel-Klöße

Zutaten:

500 g rohe Kartoffeln
250 g gekochte Kartoffeln
1 Ei
2 EL Mehl
Salz
Muskatnuss

Zubereitung:

Die rohen Kartoffel reiben und in eine Schüssel gut auspressen. Das Wasser vorsichtig abschütten, so dass am Boden das Stärkemehl zurückbleibt. Die rohen Kartoffeln und die geriebenen gekochten Kartoffeln, das Ei, das Mehl und die Gewürze dazugeben. Gut mischen.

Mit nassen Händen runde, nicht zu große Klöße formen. Einen Kloß als Probe in siedendes Salzwasser geben. Hält er, können die anderen geformt und gekocht werden. Hält er nicht, sollte man noch etwas Mehl dazu geben. Die Klöße ins sprudelnde Wasser geben, dann aber sofort die Hitze reduzieren und langsam ziehen lassen. Nach Möglichkeit sollten sie nicht kochen, da sonst die Gefahr besteht, dass sie zerfallen.

Tipp: Übrig gebliebene Klöße in Scheiben schneiden und mit Butter in der Pfanne anbraten - köstlich!