Kartoffelklöße

Kartoffel-Gerichte » Klöße

Zutaten (4 Personen)

» 500g Kartoffel(n)
» 150g Mehl
» 2 Ei(er)
» Salz
» Weißbrot

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
über 120min

Rezept-Foto

Zubereitung

Vorbereitung:

- Kartoffeln am Vortag mit Schale kochen
- pellen, über Nacht kühl stellen

- Kartoffeln am nächsten Tag reiben
- Weißbrot würfeln
- Butter erhitzen
- Brotwürfel darin rösten

Fertigstellung:

- Kartoffeln mit Mehl, Eiern und Salz verkneten
- Teig mit bemehlten Händen zu einer Rolle formen
- diese in 8-12 gleich große Stücke teilen
- daraus Kugeln formen, flach drücken
- Weißbrotwürfeln in die Mitte geben
- wieder zur Kugel formen

- Klöße in kochendes Salzwasser geben
- Hitze wegnehmen
- Klöße 15-20min ziehen lassen

angelegt am: 02.07.2003 Rezept-Nr: 36

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke