

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