

# 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