



KARTOFFELKLÖBE

für 6 Personen

Zutaten

1 ½	kg	Kartoffeln
75	g	Weizenmehl
100	g	Stärke
2	Stück	Eier
		Salz, Muskat
20	g	Margarine
50	g	Weißbrot oder Toast
2	l	Salzwasser

Zubereitung

1. Die frisch gekochten Kartoffeln durchpressen. Mit Mehl, der halben Menge Stärke, allen Eiern, Salz und 1 Prise Muskat zu einem Teig verarbeiten. (Vorsicht heiß!!)
2. In 12 Stück teilen. Breit drücken und in die Mitte 2 in Margarine geröstete Weißbrotwürfel geben. Die Klöße ohne Risse formen und in dem restlichen Stärkemehl wälzen.
3. In dem siedenden Salzwasser 5 Minuten köcheln und dann noch 5 - 10 Minuten ziehen lassen.

Guten Appetit!