Kartoffelklöße

Leckere, selbst zubereitete und frische Klöße

Zutaten für 6 Klöße:

- 600 g Kartoffeln, mehligkochend
- 3 Eier
- 250 g Kartoffelstärke
- 50 g flüssige Butter
- Muskat
- Salz

- 1–2 Scheiben Toastbrot

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 45 Min.

Zubereitung:

Die Kartoffeln in leicht gesalzenem, kochenden Wasser etwa 15 Minuten garen. Parallel dazu Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett kross und knusprig zu Croûtons anbraten. Beiseite stellen.

Kartoffeln herausnehmen und heiß die Schale abpellen. Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Abkühlen lassen.

Eier und Stärke untermengen und gleichzeitig die flüssige Butter einlaufen lassen. Mit frisch gemahlener Muskatnuss und Salz abschmecken. Hände anfeuchten, alles vermischen, gleichmäßig runde Klöße formen und dabei jeweils einige Croûtons in die Mitte eines Kloßes geben.

Klöße in reichlich siedendem Salzwasser etwa 20–25 Minuten garen. Sie sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.