

Rezept für **Kartoffelklöße**

Zutaten:

1.2 kg Kartoffeln
3 Eigelb
40 g Speisestärke
40 g Butter
Salz
Muskatnuss
Speisestärke



Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale gar kochen, pellen, in eine flache Schale legen und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas 1, Umluft 110 Grad) 5-8 Minuten ausdämpfen lassen.

Die Kartoffeln zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelb und Speisestärke mit einem Spatel gleichmäßig unter die warme Kartoffelmasse arbeiten, die Butter schmelzen und lauwarm unter den Teig kneten, kräftig mit Salz und Muskat würzen.

Die Hände mit Stärke bestäuben und die Kartoffelmasse zu Klößen formen.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, die Hitze zurückschalten, Klöße hineingeben und 15 Minuten offen bei milder Hitze ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Klöße mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen.