

Kuhre

Einkaufen auf dem
Bauerhof

Kartoffelklöße selbstgemacht

fein und edel zu Gulasch, Braten, Wild...

Zutaten

- 600 g Kartoffeln, mehlig-kochend
- 2 Eigelb
- 50 g Kartoffelmehl
- 30 g leicht geschmolzene Butter
- Salz und Muskat

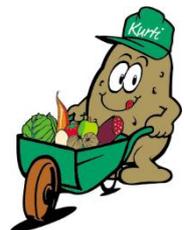
Zubereitung

Die Kartoffeln als Pellkartoffel garen, pellen und Kartoffeln durch die Kartoffelpresse geben. Wenn man die Masse noch ein zweites Mal durch die Presse drückt, werden die Klöße feiner. Nun auskühlen lassen.

Mit einem Spatel wird jetzt Eigelb in das trockene Kartoffelpüree gearbeitet, um den Teig besser zu binden. Die Kartoffelstärke dazugeben und mit der weichen Butter unter den Kartoffelteig kneten. Abschließend mit Salz und Muskat gut würzen. Der Teig sollte weich und glatt sein. Dann wird der Teig zu kleinen Klößen gerollt.

In einem nicht zu kleinen Topf Salzwasser aufkochen. Wenn die Klöße hineinkommen, darf es nur noch sieden. Die Klöße vorsichtig hineingeben und ca. 15 Minuten im offenen Topf garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Die Klöße passen sehr gut zu einem Fleischgericht mit viel Soße!



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590