

HEIMATKÜCHE

Gelingsichere Kartoffelklöße

...ein Klassiker aus gekochten Kartoffeln 



Rezept für die gelingsicheren Kartoffelklöße ca. (6 Klöße)

- 500 g gekochte Pell-Kartoffeln vom Vortag (am besten eine mehligkochende Sorte verwenden)
 - 50 g Speisestärke
 - Salz
 - etwas Muskatnuss
 - 30 g geschmolzene Butter
 - 1 Eigelb
 - ein paar Croutons aus geröstetem Weiß-oder Toastbrot
1. Speisestärke abwiegen und in einer Schüssel bereitstellen
 2. Die gepellten Kartoffeln mit der Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken
 3. Die Speisestärke dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt die geschmolzene Butter und zum Schluss das Eigelb zugeben und alles mit einem Holzlöffel vermengen, bis ein schöner Kloßteig entsteht

4. In einem breiteren Topf genügend Wasser einfüllen, gut salzen und aufkochen lassen
5. In der Zwischenzeit ca. 6 Klöße formen, etwas flach drücken und mit 2-3 Croutons füllen, dann den Teig zuklappen und wieder zu einem Kloß formen, das geht am besten mit angefeuchteten Händen
6. Die Klöße in das kochende Salzwasser geben, und auf kleinerer Temperatur 15-20 Min. ziehen lassen. Das Wasser darf keinesfalls kochen. Wenn die Klöße nach oben steigen, mit einer Schaumkelle heraus heben, auf Tellern anrichten und mit der Petersilienbutter servieren
7. Dazu passt ein kleiner grüner Salat

Die Croutons

Ca. 2 Scheiben Toast-oder Weißbrot entrinden und in Würfel schneiden. In ca. 1-2 EL anbraten, bis sie golden sind und auf Küchenpapier entfetten

Petersilienbutter

ca. 30 Butter in einer Pfanne schmelzen, dann ca. ca. 2 EL Semmelbrösel hinzugeben und golden braten und dann etwas frische Petersilie hinzugeben und ganz kurz in der Brösel-Butter schwenken

Noch ein kleiner Tipp:

Wenn Du möchtest, mach einen "Probeknödel". Lasse das Wasser in einem großen weiten Topf kochen und lege den "Probeknödel" ein. Ziehe den Topf sofort von der Herdplatte. Wenn er nicht auseinander fällt, ist alles gut und der Knödelteig perfekt. Sollte er doch auseinanderfallen, kannst Du dem Teig etwas mehr Stärke hinzufügen. So gehst Du auf "Nummer sicher"



♥ Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit ♥