



Kartoffel-Pauls Rezeptkiste

Kartoffel-Pauls ‚Hausgemachte Kartoffelklöße‘

Zutaten für 6 Personen:

- 1 kg mehlig Kartoffeln (z.B. Marabel)
- ca. 250 g Mehl
- 1 Ei
- Salz
- Toast- oder Semmelwürfel
- etwas Butter zum Anbraten

Zubereitung:

Im Gegensatz zu den auch bekannten Halb-und-Halb-Klößen werden in diesem schnellen Rezept ausschließlich gekochte Kartoffeln verwendet. Also zunächst die Kartoffeln schälen, in gesalzenem Wasser kochen und mit einem Kartoffelstampfer zu einem Brei stampfen.

Das Mehl, das Ei und etwas Salz hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Achtung: Wenn der Teig an den Händen klebt, ein wenig mehr Mehl verwenden.

Nun in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Währenddessen in einer Pfanne die Toast- oder Semmelwürfel mit etwas Butter anrösten, auf Küchenkrepp abtropfen und abkühlen lassen.

Wenn das Wasser kocht, aus dem Teig einen nicht zu großen Kloß formen, mit einem Finger bis zur Mitte einstechen, einige Toast- oder Semmelwürfel hineinstecken, das Loch wieder verschließen und den Kloß in Mehl wälzen.

Mit dem verbleibenden Teig weitere gefüllte Klöße erstellen, in Mehl wälzen und anschließend direkt in das kochende Wasser geben.

Die Temperatur herunterdrehen und die Klöße bei geöffnetem Deckel ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Nun die Klöße mit einem Schöpflöffel herausnehmen und in die Schüssel legen. Heiß servieren.

Mein Tipp: Vor dem Servieren in die Schüssel eine umgedrehte Untertasse legen, dann kann sich das abtropfende Wasser darunter sammeln und die Klöße werden nicht matschig.

Kartoffel-Paul wünscht
Guten Appetit!

Kartoffel-Paul Lieferservice: Tel.: 0 21 51 - 32 53 890
eMail: kartoffel-paul@arcor.de • www.kartoffel-paul-bringts.de

Inh.: Jürgen Paul Verstrepen • Tönisberger Str. 130 • 47839 Krefeld • Betr.-Nr.: 051140000

© Foto: Kartoffelherz/uschi dreiucker/PIXELIO.de

