

Kartoffelklöße ganz einfach

Ca. 1 kg Kartoffeln (egal ob festkochend oder mehlig oder auch Kartoffeln vom Vortag oder Kartoffelreste). 1 kg ergibt ca. 12 Klöße.

3 Eigelb

50g Kartoffelmehl

50g zerlassenen Butter

Salz und Muskatnuss

Eventuell in Fett angeröstete Kräckerle

Die Kartoffeln mit Schale kochen. Danach etwas abkühlen lassen, schälen und durch eine Kartoffel- oder Spätzle-Presse drücken.

Die zerlassene Butter dazugeben und etwas unterrühren.

Die 3 Eigelb dazugeben, mit Salz und Muskatnuss würzen.

Alles gut vermengen und mit angefeuchteten Händen eine Kugel formen.

Wer mag, kann noch ein angeröstetes Brötchenstück (Kräckerle) in den Klos eindrücken.

Die Klöße in sehr heißes, aber nicht mehr siedendes (sprudelndes) Wasser geben.

Wenn die Klöße oben schwimmen, sind diese in der Regel auch durchgekocht.

