



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Kartoffelklöße selber machen wie bei Oma

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
Salz
50 g zerlassene Butter
80 g Speisestärke
3 Eigelb
frisch geriebene Muskatnuss



**Kartoffelklöße selber machen wie bei Oma
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen. Kartoffeln pellen und im Ofen in einer Auflaufform bei 120 °C ca. 10-15 min ausdampfen lassen. Danach die Kartoffeln mit der Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Die zerlassene Butter, Speisestärke, Eigelb, 1 TL Salz und Muskat nach Belieben hinzugeben zu einem glatten Teig verkneten. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Aus dem Kloßteig Klöße formen und in das kochende Salzwasser geben. Die Hitze reduzieren und die Klöße ca. 12-15 min in dem heißen Wasser ziehen lassen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen sind sie fertig und können mit einer Schaumkelle herausgehoben werden. Kartoffelklöße sind die perfekte Beilage zu eiem Braten, Gulasch oder Geflügel ,Gans, Ente usw.