

Kartoffelklöße, die einfach immer gelingen

Zutaten für 14 Klöße

- 1,5 kg Kartoffeln (mehligkochend)
- 250 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 2 TL Salz
- Kartoffelmehl (Speisestärke)
- Muskat



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

So machst du die Klöße selber

1. Koche die Kartoffeln als Pellkartoffeln und lasse sie dann gut abkühlen. Pelle sie. Drücke die Kartoffeln durch eine [Kartoffelpresse*](#) oder reibe sie in eine Schüssel.
2. Gib Mehl, Salz und Eier hinzu und reibe etwas Muskat hinein. Bestäube deine Finger mit Kartoffelmehl und forme Klöße aus dem Teig. Die Speisestärke an deinen Händen sorgt dafür, dass die Klöße eine gute Form bekommen und nicht festkleben.
3. Bringe einen großen Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen. Wenn es sprudelnd kocht, drehst du die Hitze runter und gibst die Klöße behutsam hinein. Das Wasser darf nun nicht mehr kochen! Deine Klöße sind gar, wenn sie nach oben kommen.

Tipp: Kartoffelklöße kannst du auch wunderbar mit gerösteten Weißbrotwürfel, Röstzwiebeln, gebratenen Speckwürfeln oder gegarten Gemüsewürfeln füllen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

