

Schlesische Klöße

Zutaten für 5 Portionen

- 500 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 100 g Kartoffelmehl
- 1 Ei
- 1 TL Salz

optional:

- Muskat



Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und koche sie in Salzwasser weich. Drücke sie anschließend durch eine Presse oder stampfe sie richtig klein.
2. Mische die zerdrückten Kartoffeln mit dem Ei, Salz und Kartoffelmehl. Ich gebe gern eine Prise Muskat dazu.
3. Forme aus dem Knödelteig kleine "Kluski", also Klöße. Drücke sie flach.
4. Drücke mit deinem Finger oder dem Ende eines Holzrührlöffels Löcher in die Mitte.
5. Bring in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen. Schalte die Hitze ab. Gib die Klöße hinein und lass sie etwa 10 Minuten gar ziehen. Sie dürfen nicht kochen, sonst fallen sie auseinander. Die Schlesischen Klöße sind gar, wenn sie nach oben kommen und schwimmen.

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

