

Kartoffelklöße

Zubereitung:

Gekochte Kartoffeln (am besten vom Tage vorher) durch den Fleischwolf geben, mit Mehl und Eiern gut vermischen und mit Salz abschmecken. Mit bemehlten Händen Klöße formen, in deren Mitte geröstete Weißbrotwürfel gegeben werden. Zum Rösten der Weißbrotwürfel eine Pfanne auf der Kochplatte erhitzen, Fett hineingeben und die Weißbrotwürfel goldbraun rösten.

In einem Topf auf der Kochplatte Salzwasser zum leichten Sieden bringen. Die Klöße hineinlegen. Im geschlossenen Topf (Deckel leicht anlegen) die Klöße gar ziehen lassen (etwa 10 Minuten). Kochplatte abschalten und die Klöße noch einige Minuten ziehen lassen. Die Klöße sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen. Zum Prüfen einen Kloß mit 2 Gabeln aufreißen.

Anmerkung: Die Klöße können zum Garen auch übereinander liegen. Auf der Automatikplatte reicht es, auch das Salzwasser auf 5,5 bis 6,5 zu erhitzen. Auf der Automatikplatte können die Klöße auch in geschlossenem Topf gegart werden.

Kartoffelklöße sind die klassische Belage zu Gänse-, Enten- und Schweinebratenraten.

Automatikplatte:

Wasser: 12
dann: 5,5 bis 6,5

Zutaten:

1 kg	Kartoffeln, gekocht
100 bis 125g	Mehl
1 bis 2	Eier
	Salz
20g	Margarine oder Butter
1 Scheibe	Weißbrot, würfelig geschnitten
1,5 bis 2 l	Salzwasser