

Kartoffelklöße

4 Portionen

Zutaten

600 g mehlig kochende Kartoffeln, 1 Teelöffel Salz, 80 g Butter, 80 g Kartoffelmehl, 1 Eigelb, 4 Prisen Pfeffer, 2 Prisen Muskatnuss, 4 Esslöffel Preiselbeeren, 3 Esslöffel Semmelbröseln, 3 Esslöffel gemahlene Haselnüsse



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und im Salzwasser 20 Minuten weich kochen
2. in einem großen Topf Salzwasser zum kochen bringen
3. gekochte Kartoffeln abschütten, 3 Minuten stehen lassen
4. die Kartoffeln durch eine Presse drücken, 30 g Butter zugeben und mit dem Kartoffelmehl, dem Salz, 4 Prisen Pfeffer, 2 Prisen Muskatnuß und dem Eigelb zu einem festen Teig kneten.
5. eine Rolle formen und diese in 8 gleich große Stücke schneiden
6. die Stücke in der Hand zu einem Teller formen
7. in jeden Teller einen halben Löffel Preiselbeeren geben, den Teller mit sich selbst verschließen und zu einem Kloß formen
8. Klöße ins leicht köchelnde Salzwasser geben und etwa 15 Minuten ziehen lassen
9. wenn die Knödel fertig sind, steigen sie an die Oberfläche
10. währenddessen in der Pfanne die restliche Butter aufschäumen und die Semmel- und Nußbrösel darin goldbraun anrösten
11. die fertigen Knödel dann in den Bröseln wälzen

Zeitbedarf

40 Minuten

dazu paßt

Rotkohl, Braten bei niedriger Temperatur