

Kartoffelklöße halb und halb von rohen und gekochten Kartoffeln

Zutaten (4-6 Personen)

750g Pellkartoffeln

1/8 l Wasser

500g große, rohe Kartoffeln (geschält)

65g Weizenmehl

1 Ei

1 TL Salz

Zubereitung

Am Tag vorher Pellkartoffeln machen und im heißen Zustand durch die Kartoffelpresse drücken. Am Tage der Zubereitung durch ein feines Sieb streichen. Die rohe Kartoffeln reiben und durch ein Tuch fest ausdrücken. Mit den gekochten Kartoffeln mischen. Mehl, das Ei und Salz hinzugeben und mit bemehlten Fingern faustgroße runde Klöße formen.

Klöße in sprudelndes Salzwasser geben. Wenn das Wasser wieder kocht, im offenen Topf 5 Minuten auf Stufe 1, dann 5 Minuten auf Stufe 2 und die übrige Zeit wieder auf Stufe 1 garen. Gesamtkochzeit: 15-20 Minuten.