

Rezept

Gefüllte Kartoffelklöße

Ein Rezept von Gefüllte Kartoffelklöße, am 27.04.2024

Zutaten

1 kg mehligkochende Kartoffeln	250 g braune Champignons
1 Bund Petersilie	30 g Walnusskerne
2 EL Öl	Salz
Pfeffer	1 kleiner Wirsing (ca. 800 g)
1 Zwiebel	100 g Sahne
ca. 75 g Kartoffelstärke	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal, 19 g F, 13 g EW, 52 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen. 400 g Kartoffeln knapp bedeckt mit Wasser aufkochen und 20-25 Min. garen. Inzwischen die Pilze putzen und würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Die Nüsse grob hacken.
2. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin unter Wenden ca. 5 Min. kräftig anbraten. Am Ende die Nüsse dazugeben und kurz mitbraten. Die Petersilie unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.
3. Den Wirsing putzen, waschen, vierteln und in Streifen vom Strunk schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. In 1 EL Öl in einer großen Pfanne anbraten, Wirsing dazugeben und unter Wenden ca. 5 Min. mitbraten. 100 ml Wasser angießen, salzen und zugedeckt ca. 5 Min. dünsten. Die Sahne dazugießen und alles offen weitere ca. 5 Min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseitestellen.
4. Die Pellkartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die übrigen Kartoffeln schälen, reiben, auf ein sauberes Geschirrtuch geben und sehr gut ausdrücken. Raspel mit Stärke zu den zerdrückten Kartoffeln geben, mit 1 TL Salz und etwas Muskat würzen und verkneten. Dabei evtl. noch etwas mehr Stärke unterkneten. Masse zu 12 Klößen formen, mit Pilz-Mix füllen. In einem Topf mit siedendem Salzwasser 15-20 Min. gar ziehen lassen. Wirsing erwärmen, Klöße darauf anrichten.