Rezept

Kartoffelklöße aus Pellkartoffeln

Ein Rezept von Kartoffelklöße aus Pellkartoffeln, am 28.06.2026

Zutaten

600 g	mehligkochende Kartoffeln
1 EL	Butter
1	Ei (M)
etwas	Mehl zum Arbeiten
	Salz
2 Scheiben	Toastbrot
150 g	Wiener Grießler oder Spätzlemehl
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 30 Min. kochen. Abgießen und im heißen Topf ausdampfen lassen. Die Kartoffeln pellen, durch die Presse drücken, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Brot würfeln und in 4 Min. goldbraun braten, dabei oft rühren oder schwenken. Die Croûtons auf Küchenpapier entfetten.

4. Kartoffelmasse mit Ei, 150 g Mehl, Salz und Muskat verkneten. Ein kleines Stück Kartoffelmasse rund rollen und in schwach kochendem Salzwasser einen Probekloß kochen. Ist der Kloß zu weich oder zerfällt, etwas Mehl dazugeben.

5. Den Kartoffelteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem 5-6 cm dicken Strang rollen, in 12 Stücke teilen. Jedes Stück leicht flach drücken und 1 TL Croûtons in die Mitte der Teigscheibe setzen. Die Klöße mit bemehlten Händen um die Croûtons herum verschließen und rund formen.

6. In das kochende Salzwasser geben, die Hitze reduzieren, sodass die Klöße mehr ziehen als kochen. Sobald die Klöße an die Oberfläche steigen, noch 15 Min. garen. Einen kleinen Teller in eine Servierschüssel legen, damit die Klöße abtropfen können. Klöße vorsichtig aus dem Wasser in die Schüssel heben.