

Rezept

Kartoffelklöße »halb und halb«

Ein Rezept von Kartoffelklöße »halb und halb«, am 10.06.2026

Zutaten

500 g mehlig kochende, gegarte Kartoffeln vom Vortag

100 g Mehl und Mehl zum Formen
Muskatnuss, frisch gerieben

500 g mehlig kochende, rohe Kartoffeln

2 Eier (Größe M)
Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Die gekochten Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken.

2. Die rohen Kartoffeln schälen und nicht zu fein reiben, auf ein Tuch geben und fest auspressen, den Saft auffangen.

3. Beide Kartoffelmassen mit Eiern, Mehl, Salz und etwas Muskat vermischen.

4. Wenn sich die Stärke in dem Kartoffelsaft abgesetzt hat, die klare Flüssigkeit abgießen und die Stärke unter den Kartoffelteig mischen. Den Teig 30 Min. kühl stellen.

5. Reichlich Wasser aufsetzen. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Fläche zu einer Rolle formen und in 8 gleich große Stücke teilen, zu Klößen drehen. Das Wasser salzen und die Klöße einlegen, bei schwacher Hitze (das Wasser darf nicht kochen) in 25 Min. gar ziehen lassen. Abtropfen lassen und servieren.