

Rezept

# Kartoffelklöße mit Brotwürfelfüllung

Ein Rezept von Kartoffelklöße mit Brotwürfelfüllung, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1,5 kg</b> mehlig kochende Kartoffeln (1 kg Pellkartoffeln vom Vortag, 500 g rohe Kartoffeln)	<b>150 g</b> Mehl
<b>2</b> Eier	<b>2 EL</b> Speisestärke
<b>1 Prise</b> frisch geriebene Muskatnuss	<b>1 TL</b> Salz
<b>1-2 TL</b> Butter	<b>1</b> Scheibe Weißbrot Mehl für die Arbeitsfläche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

## Zubereitung

1. Gekochte und rohe Kartoffeln schälen, in eine große Schüssel reiben und mischen. Mehl, Speisestärke, Eier, Salz und Muskatnuss dazugeben und zu einem Teig verkneten.

---

2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer dicken Rolle formen und in 8 gleich große Scheiben schneiden.

---

3. Das Weißbrot würfeln und kurz in Butter anrösten. Auf jede Teigscheibe ein bis zwei Brotwürfel setzen und die Scheibe darum zu einem festen Kloß formen.

---

4. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, die Klöße etwa 15-20 Min. darin ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.