

## Rezept

# Kartoffelklöße aus Pellkartoffeln

Ein Rezept von Kartoffelklöße aus Pellkartoffeln, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> mehligkochende Kartoffeln	Salz
<b>1 EL</b> Butter	<b>2 Scheiben</b> Toastbrot
<b>1</b> Ei (M)	<b>150 g</b> Wiener Grießler oder Spätzlemehl
<b>etwas</b> Mehl zum Arbeiten	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.