

Rezept

Kartoffelklöße mit Brotwürfelfüllung

Ein Rezept von Kartoffelklöße mit Brotwürfelfüllung, am 07.11.2024

Zutaten

1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln (1 kg Pellkartoffeln vom Vortag, 500 g rohe Kartoffeln)	150 g Mehl
2 Eier	2 EL Speisestärke
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss	1 TL Salz
1-2 TL Butter	1 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.