

Rezept

Omas Kartoffelklöße

Ein Rezept von Omas Kartoffelklöße, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg mehligkochende Kartoffeln	Salz
ca. 100 g Kartoffelmehl	2 EL Hartweizengrieß
2 Eier (Größe M)	1/2 TL getrockneter Majoran
1 Scheibe Weißbrot vom Vortag	4 EL Butter
3 EL Semmelbrösel	Mehl zum Formen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in Salzwasser je nach Größe in 25-35 Min. gar kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und noch warm pellen. Ein wenig Kartoffelmehl auf die Arbeitsfläche streuen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse daraufdrücken und abkühlen lassen.
2. Restliches Kartoffelmehl und Grieß über die Kartoffeln streuen, die Eier zugeben und den Majoran darüberbröseln. Mit 1 guten Prise Salz würzen und alles zu einem formbaren Teig vermischen.
3. Weißbrot klein würfeln. In 1 EL Butter rundum leicht bräunen. Aus dem Kartoffelteig 8 Klöße formen. Mit dem Daumen ein Loch eindrücken und jeweils 2-3 Brotwürfelchen einfüllen. Den Teig darüber fest verschließen.
4. In einem breiten Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Knödel einlegen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze in ca. 20 Min. gar ziehen lassen. Restliche Butter und Semmelbrösel anbräunen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel auf eine Platte heben und mit den gerösteten Bröseln bestreuen. Sie passen zu allen Fleischgerichten mit viel Sauce.