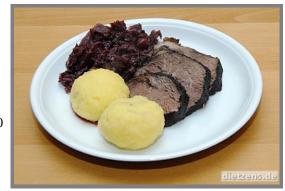
Rezept aus Polettos Kochschule

Kartoffelklöße

4 Portionen

Zutaten

600 g mehlig kochende Kartoffeln, 1 Teelöffel Salz, 80 g Butter, 80 g Kartoffelmehl, 1 Eigelb, 4 Prisen Pfeffer, 2 Prisen Muskatnuss, 4 Esslöffel Preiselbeeren, 3 Esslöffel Semmelbröseln, 3 Esslöffel gemahlene Haselnüsse



Zubereitung

- 1. Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und im Salzwasser 20 Minuten weich kochen
- 2. in einem großen Topf Salzwasser zum kochen bringen
- 3. gekochte Kartoffeln abschütten, 3 Minuten stehen lassen
- 4. die Kartoffeln durch eine Presse drücken, 30 g Butter zugeben und mit dem Kartoffelmehl, dem Salz, 4 Prisen Pfeffer, 2 Prisen Muskatnuß und dem Eigelb zu einem festen Teig kneten.
- 5. eine Rolle formen und diese in 8 gleich große Stücke schneiden
- 6. die Stücke in der Hand zu einem Teller formen
- 7. in jeden Teller einen halben Löffel Preiselbeeren geben, den Teller mit sich selbst verschließen und zu einem Kloß formen
- 8. Klöße ins leicht köchelnde Salzwasser geben und etwa 15 Minuten ziehen lassen
- 9. wenn die Knödel fertig sind, steigen sie an die Oberfläche
- 10. währendessen in der Pfanne die restliche Butter aufschäumen und die Semmel- und Nußbrösel darin goldbraun anrösten
- 11. die fertigen Knödel dann in den Bröseln wälzen

Zeitbedarf

40 Minuten

dazu paßt

Rotkohl, Braten bei niedriger Temperatur