

KARTOFFELKLÖSSE AUS GEKOCHTEN KARTOFFELN

Vorbereitungszeit 10 Minuten | Kochzeit 15-20 Minuten
| Leicht | 8 Klöße

Kartoffelklöße selber zu machen geht ganz einfach. Dieses Rezept verwendet gekochte Kartoffeln vom Vortag. Die Masse für die Klöße lässt sich auch vorbereiten und dann etwas später kochen.

Schritt 1

Speisestärke in eine Schüssel füllen. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern und ebenfalls in die Schüssel geben. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Flüssige Butter hinzugeben und zuletzt das Eigelb. Alles kurz vermengen, bis ein Kloßteig entsteht.

Schritt 2

Wasser in einen Topf aufstellen und zum Kochen bringen. Währenddessen aus dem Teig 8 Knödel formen. Diese leicht flachdrücken und in die Mitte 2-3 Brotwürfel geben. Den Teig wieder zuklappen und erneut zu einem Kloß formen.

Schritt 3

Das kochende Wasser gut salzen. Die Knödel hineingeben, die Temperatur etwas herunterdrehen und die Knödel 15-20 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen, bis sie nach oben steigen.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Pfannen und Töpfe*:

Kartoffelklöße aus gekochten Kartoffeln

Tipps

Die Kartoffeln gut ausdampfen lassen, damit sie nicht zu feucht sind.

Rezept für 8 Knödel:

- 50 g Speisestärke (Kartoffel- oder Maisstärke)
- 500 g gekochte Kartoffeln (mehlig kochende Kartoffeln, am besten Pellkartoffeln vom Vortag)
- Salz
- Muskatnuss
- 30 g Butter geschmolzen
- 1 Eigelb
- ein paar geröstete Brotwürfel (optional)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.2 / 5. Anzahl der Bewertungen 144

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabendküche*: