Schlesische Festtagsklöße

Hinter Türchen Nr. 11 verbergen sich festliche Kartoffelklöße...

Zutaten (für etwa 20 Kartoffelklöße)

1 kg Kartoffeln
300 g Mehl
2 EL Milch
1 Ei
1 TL Salz

Zubereitung

1. Die Kartoffeln als Pellkartoffeln in einem großen Topf gar kochen, abschrecken und noch heiß pellen.
2. Die noch heißen Kartoffeln in einer Kartoffelpresse zerdrücken und auf einer bemehlten Fläche die übrigen Zutaten zufügen.
3. Nun alles mit den Händen zu einem Kloßteig verarbeiten, der nicht zu klebrig sein sollte (bei Bedarf der Masse noch mehr Mehl zufügen).
4. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und in der Zwischenzeit den Kloßteig zu zwei langen, mitteldicken "Schlangen" formen.
5. Von diesen etwa 6cm lange Stücke abschneiden und zu länglichen Klößen formen.
6. Die fertiggeformten Kartoffelklöße in das kochende Salzwasser geben und ziehen lassen, bis sie von alleine nach oben kommen - dann sind sie fertig und sollten sofort aus dem Wasser genommen und serviert werden.

Verfasser: Sarah Flieshardt