

Kartoffelklöße (aus gekochten Kartoffeln, sächsisch)

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg	mehlig kochende Kartoffeln
etwas	Weißbrot
	Weizenmehl
2 oder 3	Eier

Experimentiervorschrift:

Kartoffeln als Salzkartoffeln (also geschält) am Vortag kochen (lassen sich dann kalt besser reiben). Ebenso schon die Weißbrotwürfel in Margarine anbraten.

In größerer Schüssel Kartoffeln fein reiben, so zusammenschieben, dass ein Viertel frei bleibt. Diesen Raum mit Weizenmehl ausfüllen.

Eier (ungetrennt), etwas Salz und Brotwürfel dazugeben und mit einem Holzlöffel mischen. (Manche Leute geben die Brotwürfel nur in die Mitte der Klöße). Ist der Teig noch krümelig, ein weiteres Ei dazugeben. Ist der Teig zu flüssig, etwas mehr Mehl verwenden. Klebrig muss der Teig aber sein.

Ein Tablett, eine Platte o.Ä. zum Ablegen der fertigen Klöße mit Mehl bestreuen. In eine Ecke mehr Mehl geben, in dem man die geformten Klöße wälzen kann. Damit der Teig nicht zu sehr an den Händen kleben bleibt, die Handflächen vor dem Formen immer wieder mit Mehl bestäuben. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Klöße ggf. noch einmal in Mehl wälzen und so in das kochende Wasser geben, dass sie Platz haben, sich auszudehnen und umzudrehen. Die Klöße sind noch nicht gut, wenn sie im Wasser oben schwimmen. Sie müssen dann noch ca. 10 Min. im leicht kochenden Wasser bleiben. Rüttelt man gelegentlich am Topf, drehen sich die Klöße von allein um. Dann mit Schaumlöffel (Kelle mit Löchern) herausheben.