

Kartoffelklöße

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 T Kartoffelpüree (kartoffelpueree/) (kalt)
1 T Mehl (oder 2/3 T Mehl, 1/3 T Stärke)
Salz

- Püree, Mehl und Salz verkneten, vierteln, Klöße formen.
- In siedendes Salzwasser geben, ziehen lassen (nicht kochen!), bis sie an die Oberfläche treiben.
- Mit dem Schaumlöffel herausnehmen.



Tip: Um Kartoffelpüree-Reste mit der gleichen Menge Mehl zu vermischen, am einfachsten das Püree auf der einen Topfhälfte glattstreichen, die andere Hälfte mit Mehl auffüllen.

Varianten: Die Klöße vor dem Kochen mit Röstzwiebeln oder Weißbrot-Croutons (croutons/) füllen.

Dazu paßt: Dunkle Sauce (saucenbaukasten/).