

Kartoffelklöße

1 kg mehliges Kartoffeln
1 Ei - Größe M
180 g Kartoffelstärke
1,5 TL Salz
1 Msp. Muskatnuss



Pellkartoffeln kochen (auch am Vortag möglich), pellen, in der Kartoffelpresse direkt in eine große Schüssel pressen, handwarm erkalten lassen. 1 Ei, 180 g Kartoffelmehl, 1,5 TL Salz und 1 Messerspitze Muskatnuss zugeben, mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig, ergibt Knödelteig für ca. 12 Knödel. Je ca. 90 g abwiegen und daraus einen runden Kloss formen. Zum einfacheren Formen der Klöße die Hände befeuchten.

In einem sehr großen Topf Wasser mit 2 Prisen Salz kochen, Hitze reduzieren, so dass das Wasser nicht mehr kocht, heiß ist aber nur noch siedet (= still ruht das Wasser). Erst dann gibst Du die Klöße ins Wasser – sie sinken zu Boden! Die Klöße dürfen nicht kochen! HINWEIS: Die Klöße müssen im Topf Platz haben, nicht aneinanderstoßen und "schwimmen" können. In den ersten Minuten mit einem Kochlöffel vorsichtig bewegen, damit sie nicht festkleben.

Klöße ca. 20 Minuten im heißen Wasser gar ziehen lassen.

Wenn sie an die Oberfläche kommen sind sie gar.

Tipp: Können noch 10 -15 Minuten im heißen Wasser bleiben zum Warmhalten.

Knödel einfrieren

Knödel abkühlen lassen,

4 Klöße gemeinsam im Gefrierbeutel nebeneinander einfrieren.

Zum Auftauen die noch halb gefroren Klöße in der Mikrowelle auf einem Teller mit etwas Wasser zugedeckt je nach Anzahl ca. 5 Min. bei 600 Watt erwärmen (Temperatur kontrollieren).