



# KARTOFFELKLÖßE

Selbst gemacht

---

## Informationen:

- 4 Portionen
- Kostet etwa 0,30 € pro Portion
- Die Zubereitungsdauer liegt um die 75 Minuten

## Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Kcal: 170
- KJ: 708
- Fett: 8,5 g
- KH: 19,9 g davon 1,7 g Zucker
- Eiweiß: 2,5 g

Alle Angaben sind Zirka-Werte und ohne Gewähr.

---

## Zutaten:

### Für die Kartoffelklöße:

- 900 g mehlig kochende Kartoffeln
- 3 Eigelb Größe M
- 75 g Kartoffelmehl (Kartoffelstärke)
- 45 g geschmolzene Butter
- 1 TL Salz
- 1 Messerspitze Muskat (am besten frisch gerieben)
- 1 TL Salz für das Kloßwasser
- 50 g Butter

- 50 g Semmelbrösel
- 

## Zubereiten:

### Kartoffelklöße:

- Die Kartoffeln waschen, schälen und rund 20 Minuten kochen, bis diese weich sind.
- Die Kartoffeln abgießen und kurz trocknen lassen.
- Während die Kartoffeln trocknen, die Butter in einem kleinen Topf erwärmen und zerlaufen lassen. NICHT kochen, nur zerlaufen lassen.
- Wenn die Kartoffeln trocken sind (es soll keine Feuchtigkeit/Restwasser in den Teig), die Kartoffeln 2-mal durch ein Sieb in eine Schüssel pressen.
- Dann das Eigelb und die zerlassene Butter in die Schüssel geben.
- Nun das Kartoffelmehl, Salz und den Muskat über der Kartoffelmasse verteilen, nicht an die gleiche Stelle, unbedingt verteilen.
- Nun die Kartoffelmasse gut zu einem Teig kneten. Dazu kann auch ein Rührgerät mit Knethaken verwendet werden.
- Wenn der Teig fertig ist, einen großen Topf mit Wasser füllen, 1 TL Salz dazu und aufkochen.
- Während das Wasser aufkocht, den Kartoffelteig in 2 Portionen aufteilen und dann aus beiden Portionen eine Rolle rollen.
- Jede Rolle in 10 Stücke abstechen/schneiden. Je weniger Stücke geschnitten werden, desto größer werden die Klöße, oder umgekehrt.
- Während das Wasser aufkocht, 50 g Butter in einem kleinen Töpfchen zerlaufen lassen und die Semmelbrösel dazugeben. Unter Rühren die Semmelbrösel in der Butter hellbraun werden lassen. Eine Prise Salz dazugeben und zur Seite stellen.
- Wenn das Salzwasser kocht, die Hitze runterdrehen und warten, bis es nicht mehr sprudelt, sondern nur noch heiß bleibt.
- Dann die Hände mit etwas Kartoffelmehl einreiben, die Teigstücke zu Kugeln formen und direkt in das heiße Salzwasser geben. Achtung, Verbrennungsgefahr! Wenn das Wasser spritzt, nicht mit den Händen/Fingern in das heiße Wasser langen.
- Nun die Klöße rund 15-20 Minuten (je nach Größe) im heißen Salzwasser ziehen lassen. Das Wasser darf nicht volle Kanne kochen und sprudeln, nein, es muss nur heiß sein. Wenn das Wasser sprudelt vor Hitze, gehen die Klöße kaputt.
- Nach der Zeit bzw. wenn alle Klöße an die Oberfläche aufgestiegen sind, die Klöße mit z.B. einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen.
- Dann etwas von den braunen Semmelbröseln über die Klöße geben.