



Grüne Klöße

Zutaten für 4 Portionen:

- 2,5 kg Kartoffeln
- Kartoffelstärke
- Salz
- geröstete Weißbrotwürfel
- etwas Butter



Zwei Drittel der geschälten Kartoffeln in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben. Aus den restlichen Knollen einen Kartoffelbrei herstellen. Die geriebenen Kartoffeln fest auspressen und den Kartoffelbrei heiß darüber geben. Alles verkneten und salzen. Der Teig darf nicht zu fest sein. Ist er zu feucht, etwas Kartoffelstärke zugeben. Aus dem Kartoffelteig Klöße formen, Weißbrotwürfel in die Mitte geben und danach die Klöße in kochendes Salzwasser legen und 20 min ziehen lassen (nicht kochen!). Die Klöße mit dem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen, in einer Schüssel servieren.

Zu Braten oder Weihnachtsgeflügel ein Leckerbissen!