



hr1-DOLCE VITA

Maria Groß
Kartoffelklöße
Für 4 Personen

ZUTATEN

1 kg mehligkochende Kartoffeln

Salz

5 Eigelb

frisch geriebene Muskatnuss

100 g Dinkelgrieß

Dinkelmehl zum Verarbeiten

etwas Butter, 2 EL gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Thymian, Kerbel)

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten weich garen. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Die heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken.

In die Kartoffelmasse mittig eine Mulde drücken und die Eigelbe hineingeben. Mit Salz und Muskatnuss würzen, den Dinkelgrieß hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Je nachdem, wie klebrig der Teig dann noch ist, zusätzlich etwas Dinkelmehl einarbeiten.

Den Teig mit den Händen zu kleinen Klößen formen und diese auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Das Wasser soll sanft wallen, nicht stark kochen. Die Kartoffelklöße hineingleiten lassen und etwa 20 Minuten garen: Sind die Klöße gar gezogen, schwimmen sie an der Oberfläche. Die Klöße mit einem Schaumlöffel herausholen und auf Tellern anrichten.

Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie nussig riecht, und über den Kößen verteilen. Mit Salz, Muskatnuss und Kräutern bestäubt servieren.

Rezept aus dem Buch:

Maria Groß

Maria: Gerne ohne Sterne: lecker kochen mit den Lieblingsrezepten von Maria Groß

ZS Verlag

ISBN 978-3-89883-917-4