

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Kartoffelklöße

Stichworte: Baden, Beilage, Freiburg, Kartoffel, Kloß, Gemüse

750 g	(am Vortag gekocht),	2 Eier, 1 EL
2	trockene Brötchen,	Salz,
40 g	Butter,	Muskatnuss,
1	Essl. Zwiebeln (fein gehackt),	3 bis 4 EL Mehl
1	Essl. Petersilie (fein gehackt),	

Zum Abkochen:

4 Liter Wasser,

3 Essl. Salz

Zum Abschrnälzen:

30 g Butter,

1 Essl. Semmelbrösel

Kartoffel schälen und in eine Schüssel reiben. Brötchen in ca. ½ cm große Würfel schneiden und in 20 g heißer Butter goldgelb rösten. Zwiebel und Petersilie in der restlichen Butter dämpfen und zusammen mit den Eiern und dem Salz zu der Kartoffelmasse geben. Mehl darunter mischen (die Menge des Mehles richtet sich nach der Jahreszeit; im Herbst braucht man mehr Mehl als im Frühjahr). Mit Muskatnuss abschmecken.

Mit mehlbestäubten Händen einen Probekloß machen und in das kochende Salzwasser geben. Hält der Kloß zusammen, die restlichen Klöße herstellen und in leise strudelndes Salzwasser geben und im geschlossenen Topf mehr ziehen als kochen lassen. Hält der Kloß nicht, muss dem Kartoffelteig noch etwas Mehl zugefügt werden. Wenn die Klöße an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.

Zum Abschrnälzen Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel darin angehen lassen und über die fertigen Klöße geben.