

KARTOFFELKLÖSSE SELBSTGEMACHT

KARTOFFELKLÖSSE SELBSTGEMACHT

Was für ein Unglück - da habe ich an alles gedacht: an die Entenbrust, alle Zutaten für mein Mungbohnenexperiment und so weiter und so fort und dann stehe ich abends am Herd und denke „****!“ ich habe die Klöße vergessen. Bisher war ich bekennender Kochbeutel-Kloß-Anhänger. Welche Alternativen gibt es? Kartoffeln - nö... Nudeln - nö..., Reis - auch nicht besser... ok, so schwer kann es nicht sein einen Kloß zu zaubern. Also ran ans Werk, kurz online über die gängigsten Methoden informiert, ein bissl improvisiert und los geht's.



ZUTATEN FÜR 6 KLÖSSE:

700g Kartoffeln, mehlig kochend

1 Ei

200g Kartoffelmehl oder Weizenmehl

Salz

ZUBEREITUNG:

Die kurze Zutatenliste hat mich optimistisch gestimmt. Schon bevor der erste Kloß geformt ist

nehme ich mir vor das jetzt immer so zu machen.

Einen Topf mit Salzwasser bereitstellen und die Kartoffeln ins kalte Wasser geben. Aufkochen und dann ca. 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze (4 von 9) köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind. Die Dauer hängt von der Größe und Art der Kartoffel ab.

Sobald die Kartoffeln gar sind abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und zum Abkühlen beiseite stellen. Wenn die Kartoffeln lauwarm abgekühlt sind werden sie gepellt, dann kann man sie entweder durch die Kartoffelpresse drücken oder kurzerhand den Kartoffelstampfer nehmen und sie stampfen. Ich passe dabei auf, dass die Kartoffelmasse nicht zu fein wird.

Sobald keine großen Stücken mehr zu sehen sind gebe ich das Ei, das Salz und das Mehl dazu. Wichtig - wenn die Kartoffeln noch zu heiß wären würde das Ei gerinnen! Den Teig mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine verkneten bis er eine feste, gleichmäßige Konsistenz hat.



Sobald ich einen schönen, gleichmäßigen Kloßteig habe forme ich mit feuchten Händen die Klöße. Bei dieser Teigmenge komme ich auf 6 Klöße - etwas größer als die aus dem Kochbeutel.



Die Klöße lege ich in kaltes Salzwasser und koche sie auf. Sobald das Wasser kocht auf mittlere Stufe (4 von 6) reduzieren und ungefähr 10 Minuten köcheln lassen.

Abgießen, kurz abschrecken und anrichten. Ein ganz klein wenig aufwendiger als die Kochbeutelvariante - aber deutlich leckerer!

Probiert es aus!



Lecker zum Beispiel zur Entenbrust mit Mungbohnen:

