Kartoffelklöße

Zutaten

800	g	Kartoffeln
150	g	Mehl
1	geh. TL	Salz
½	TL	Muskat
1	EL	TK-Petersilie
1	TL	Salz für das Wasser

Zubereitung

Kartoffeln weich kochen und noch relativ heiß pellen und durch eine Spätzlepresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer platt stampfen.

Diese Masse auf ein großes Brett großflächig ausbreiten und die Petersilie darauf verteilen. Ausdünsten lassen bis die Kartoffeln wirklich kalt sind.

Salz, Muskat und Mehl darauf verteilen und mit den Händen zu einem Teig kneten. Nun eine dicke Kugel formen und 8 gleichgroße Stücke davon abschneiden (geht am besten, wenn man das Stück immer wieder halbiert)

Aus diesen Stücken dann Klöße formen. Diese in einem großen Topf nebeneinander in gesalzenes siedendes Wasser geben und etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Wenn die Klöße oben schwimmen, sollten sie fertig sein

Fertig!