

sächsische Rohe Klöße

für 2 Personen

ca. 5,33 €

	<u>Preis</u>
800 g rohe Kartoffeln gerieben	4,00 €
200 g gekochte (Pell-) Kartoffeln	1,00 €
40 g Kartoffelmehl/Kartoffelstärke	0,08 €
1 Eigelb	0,20 €
10 g Salz	0,05 €
200 ml kochendes Wasser	- €
12 Weißbrotwürfel	- €
Pfeffer, Curry, Kümmel, ... (nach Bedarf)	- €

Pellkartoffeln (eventuell am Vortag) kochen und gleich warm(!) mit einer Kartoffelpresse pressen!
Rohe Kartoffeln schälen, reiben und stark auspressen.
(Dazu eignet sich am besten ein Fruchtsafer [Frucht-Saft-Zentrifuge].)
Weißbrotwürfel im Tiegel mit etwas Butter goldgelb rösten.
Rohe Kartoffelmasse nicht zu lange liegen lassen. Sie wird schnell braun.
Alle Zutaten zu einem Teig mischen und gut durchkneten.
Kochendes Wasser (nach Bedarf) zugeben, bis ein weicher Teig entsteht.
Aus dem Teig faustgroße Klöße formen und mit 3 gerösteten Weißbrotwürfeln füllen.
Die Klöße im heißen, reichlichen Salzwasser (wie bei Salzkartoffeln) nur kurz aufkochen und dann ca. 20 min ziehen lassen.
Die Klöße müssen am Ende schwimmen, wenn sie fertig sind.
Eventuell 1 Kloß zur Kontrolle aufreißen.

Als "Fleisch"-Beilage ist folgendes empfehlenswert:

Nagel-Tofu ~ **Seitan Gulasch**

Tofumanufaktur G. Nagel GmbH

<http://tofunagel.de>

Tartex ~ **Freiburger Schmortopf**

Tartex + Dr. Ritter GmbH

<http://tartex.de>

sächsische Gekochte Klöße

für 2 Personen

ca. 3,79 €

	<u>Preis</u>
600 g gekochte (Pell-) Kartoffeln	3,00 €
200 g Kartoffelmehl (nach Bedarf mit Weizenmehl gemischt)	0,34 €
2 Ei	0,40 €
10 g Salz	0,05 €
12 Weißbrotwürfel	- €
Pfeffer, Curry, Kümmel, ... (nach Bedarf)	- €

Pellkartoffeln (eventuell am Vortag) kochen und gleich warm(!) mit einer Kartoffelpresse pressen!
Weißbrotwürfel im Tiegel mit etwas Butter goldgelb rösten.
Die gepressten Kartoffeln mit den restlichen Zutaten verkneten.
Aus dem Teig faustgroße Klöße formen und mit 3 gerösteten Weißbrotwürfeln füllen.
Die Klöße im heißen, reichlichen Salzwasser (wie bei Salzkartoffeln) nur kurz aufkochen und dann ca. 20 min ziehen lassen.
Die Klöße müssen am Ende schwimmen, wenn sie fertig sind.
Eventuell 1 Kloß zur Kontrolle aufreißen.

Als "Fleisch"-Beilage ist folgendes empfehlenswert:

Nagel-Tofu ~ **Seitan Gulasch**

Tofumanufaktur G. Nagel GmbH

<http://tofunagel.de>

Tartex ~ **Freiburger Schmortopf**

Tartex + Dr. Ritter GmbH

<http://tartex.de>