



Klassische Kartoffelklöße

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|-------|
| Kartoffeln, mehligkochend | 1 kg |
| Salz | |
| Weizenmehl, Type 405 | 100 g |
| Speisestärke | 70 g |
| Eier | 1 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Sieb, Schöpfkelle

1. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 25 Min. weich garen.
2. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Noch heiß pellen und im Topf mithilfe eines Kartoffelstampfers zerdrücken. Mit Mehl, Stärke und Ei vermengen und mit Salz würzen. Je nach Bedarf noch etwas mehr Mehl und Stärke unterkneten, bis ein gut formbarer Teig entsteht.
3. In Portionen teilen und mit bemehlten Händen zu ca. 6 cm großen Klößen formen.
4. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser aufkochen und im siedendem Salzwasser Klöße ca. 20 Min. gar ziehen lassen. Das Wasser darf dabei nicht sprudelnd kochen.
5. Klassische Kartoffelklöße mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Guten Appetit!

Tipp: Je nach Kartoffelsorte und deren Stärkegehalt braucht man mehr oder weniger Mehl und Stärke für die Klöße, am besten gelingen sie mit einer mehligkochenden Sorte. Wer sich nicht ganz sicher ist, gart am besten vorab einen Probekloß und testet, ob der Teig noch mehr Mehl und Stärke benötigt. Die Klöße sollen schön locker sein, aber beim Garen nicht zerfallen.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 354 kcal |
| Kohlenhydrate | 73 g |
| Eiweiß | 9 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 2 g |