



Vegane Kartoffelklöße

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 50min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend	1 kg
Salz	
Toastbrot	1 Scheiben
Öl	2 EL
Speisestärke	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel, großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, grobe Reibe, Schaumlöffel

1. Kartoffeln schälen und waschen. 500 g der Kartoffeln würfeln. In einem Topf Kartoffelwürfel mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. weich garen.
2. Inzwischen Toastbrot klein würfeln. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Brotwürfel darin ca. 3 Min. knusprig braten. Abkühlen lassen.
3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Übrige Kartoffeln fein reiben und auf ein sauberes Küchentuch geben. Kartoffeln gut auspressen, bis sie trocken sind. In eine Schüssel geben, etwas auflockern und leicht salzen.
4. Gekochte Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und stampfen. Dann noch heiß zu den rohen Kartoffeln geben und verrühren, dabei ca. 2 EL Stärke zufügen, sodass ein formbarer Teig entsteht. Mit kühlen Händen 8–10 Teigportionen abnehmen, jeweils flach drücken, mittig 1–2 Brotwürfel daraufgeben und zu runden Klößen formen.
5. Beim Salzwasser die Hitze reduzieren, sodass es nicht mehr kocht, sondern nur leicht siedet. Klöße hineingeben und zugedeckt ca. 20 Min. gar ziehen lassen. Herausheben und gut abtropfen lassen.

Guten Appetit!

Tipps: Wenn genug Zeit ist, koche einen Probekloß, um die Teigkonsistenz zu überprüfen. Zerfällt er beim Garen, benötigt der Teig mehr Stärke.

Traditionell lässt man das ausgepresste Kartoffelwasser etwas stehen, gießt es dann vorsichtig ab, sodass nur die Kartoffelstärke zurückbleibt, und verwendet diese für den Teig.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	294 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	5 g