

Gefüllte Kartoffelklöße

Zutaten:

- 1250 g Kartoffeln
- 350 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Sahne
- 20 g Butter
- 250 g Braten- oder Wurstreste oder Grieben
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen und passieren. Das Mehl, das Ei, die Sahne und die Butter sowie etwas Salz zusammen mit den passierten Kartoffeln zu einem Kartoffelteig kneten, gut durcharbeiten und dann fingerdick ausrollen.

Für die Füllung die Bratenreste (oder ähnliches) klein schneiden, mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie vermischen.

Den Kartoffelteig in Vierecke schneiden. In die Mitte die Füllung geben und dann zu Klößen formen. Diese dann in reichlich Salzwasser 8-10 Minuten ziehen lassen (Achtung: nicht kochen!).

Mit Salat oder Sauerkraut servieren.



Guten Appetit !!!