

Lafer's Kartoffel-Klöße

Für vier Portionen

700 g mehlig. Kartoffeln 2 Eigelbe 50 g Speisestärke
30 g flüssige Butter 1/2 TL Salz Muskatnuss, Mehl

Kartoffeln gründlich waschen und im Backofen bei 180 Grad eine Stunde garen.

Die Kartoffeln heiß halbieren und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Eigelbe, Speisestärke und flüssige Butter zugeben.

Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 5 cm dicken Rolle formen und in acht gleichmäßige Stücke schneiden. Mit angefeuchteten Händen aus den Stücken runde Klöße formen.

Reichlich Salzwasser in einem großen flachen Topf zum Kochen bringen. Die Klöße hineingeben, Hitze reduzieren und zehn bis zwölf Minuten ziehen lassen.

Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Johann Lafer am 13. April 2013