



Rezept online aufrufen

Polnische Kluski-Klöße

Zuerst einmal die Kartoffeln gar kochen. Danach werden die Kartoffeln in einer Schüssel gestampft bzw. wer hat, kann sie auch durch eine Presse pressen.

Ein Viertel wird in der Schüssel zur Seite geschoben. In den nun frei gewordenen Platz (1/4) wird nun die gleiche Menge an Kartoffelmehl (1/4) gegeben (was zuvor noch an Kartoffelbrei da war). Der beiseite gelegte 1/Kartoffelbrei wird wieder zum Rest hinzugegeben und zuletzt wird noch das Eigelb hinzugefügt und die Masse wird nun gut durchgemischt.

Wenn eine homogene Masse entstanden ist (nicht allzu klebrig-trocken), werden aus der Masse Klöße geformt. Wer mag, kann noch eine Mulde für Soße eindrücken.

Anschließend werden die Klöße vorsichtig in (leicht köchelndes) Salzwasser gegeben. Wenn die Klöße an der Oberfläche schwimmen, schaltet man den Herd aus und lässt die Klöße noch 3 - 5 Minuten durchziehen.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach



Zutaten für 4 Portionen:

12 m.-große Kartoffel(n)

n. B. Kartoffelmehl

1 Eigelb

Salzwasser

Rezept von: Labradora