

FRÄNKISCHE KARTOFFELKLÖSSE

Rezept aus Deutschland



Zutaten:

1 kg Speisekartoffeln mehlig
150g Kartoffelstärke
Salz, Muskat
2 Eier
Evtl. Petersilie

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in wenig Wasser kochen.

Das Wasser abgießen, die Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Das Kartoffelpüree mit der Stärke, Salz, Muskat, Eier und evtl. Petersilie vermischen bis ein glatter, aber nicht an den Fingern klebender Teig entstanden ist.

Ca. 12 Klöße drehen.

Reichlich Salzwasser aufkochen und die Klöße 20 Minuten darin ziehen lassen.



[mission-einewelt.de/
festderweltweitenkirche-2020/](https://mission-einewelt.de/festderweltweitenkirche-2020/)



**Mission
EineWelt**