

# Seidene Klöße

## ergibt 8 Klöße

500 g Kartoffeln  
125 g Kartoffelstärke  
1 Ei  
100 ml Milch  
Salz

Am Abend vorher werden die Pellkartoffeln gekocht, abgepellt und mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel gedrückt.

Die durchgedrückten Kartoffeln locker in der Schüssel über Nacht stehen lassen.

Dann die Kartoffeln, Ei, Stärke und Salz zusammen kneten.

Die Milch aufkochen und heiß unter die Masse heben.

Die Masse darf nicht zu weich werden.

Vor dem kochen etwas ruhen lassen. 8 Klöße formen und in siedenes Salzwasser geben.

12 Minuten ziehen lassen.

Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen, sonst zerfallen die Klöße.

Nach ein paar Minuten lösen sich die Klöße vom Boden und schwimmen im siedenen Wasser.

---

Version #4

Erstellt: 2025-12-25 13:09:23 UTC von thomas

Zuletzt aktualisiert: 2026-02-18 14:44:22 UTC von thomas