

Achim's Kartoffelklöße

Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, Salz, Speisestärke, Muskatnuss

Zubereitung:

Die mehlig kochenden Kartoffeln klein schneiden und mit reichlich Salz weich kochen. Die Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen und noch heiß zerstampfen. Das Kartoffelkochwasser auffangen. In den Stampf 2 EL Speisestärke zugeben. Mit etwas Muskatnuss abwürzen. Aus den zerdrückten Kartoffeln gefällige Klöße formen. Im Anschluss die Klöße nochmals in dem Kartoffelkochwasser 5 Minuten köcheln lassen. Wichtig, in das Kochwasser ebenfalls reichlich Speisestärke geben. Wenn die Klöße nach oben kommen noch ziehen lassen.

Guten Appetit!