

# Kartoffelklöße Schaumburger Art

Zutaten für  Portionen

2000 g Kartoffeln  
6 Scheibe/n Toastbrot oder Weißbrot  
4 Ei(er)  
400 g Mehl  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
60 g Butter

## Zubereitung

Kartoffeln kochen, pellen und anschließend stampfen.  
Toast oder Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in der Butter goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Toastwürfel zu den gestampften Kartoffeln dazugeben und erkalten lassen. Eier Mehl hinzugeben und nach belieben salzen.

Alles zu einem Teig kneten, sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl hinzugeben. Den Teig zu einer langen Rolle drehen und mit einem Messer die Klöße einritzen und drehen. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen und die Klöße hineingeben das Wasser darf nicht weiterkochen. Die Klöße müssen auf dem Topfboden Platz haben, nach ca. 5 Min die Klöße vorsichtig vom Topfboden lösen. Schwimmen die Klöße oben, sind sie fertig. Wegen des etwas größeren Aufwand kann man auch die doppelte Menge machen und einfrieren. Aber aufgepasst, diese Klöße machen süchtig.