

Kartoffelklösse

Zutaten: für 20 Stk.

- 1 kg. Kartoffel gekochte mindestens 2 Tage alt
Kartoffel schälen durch Pässe-vite treiben
1 Weggli In sehr kleinen Würfel schneiden in Butter dünsten
2 Eier
3 Essl. Gries
2 Essl. Schnittlauch oder Peterli
1 Essl. Salz
Muskat

Die Kartoffelmasse mit den zutaten mischen und
3-4 Essl. Mehl dazugeben, von der Kartoffelmasse
Klösschen abstechen und Kugel formen im Mehl wenden

4 l

Salz-Wasser zum Kochen bringen

Die Hälfte der Klösse ins Wasser geben und ziehen lassen
nicht Kochen, bis die Klösse hochkommen, 5 Min. ziehen
lassen. Mit Schaumkelle herausnehmen und Parniermehl
darüber streuen.

Dazu passt Fleisch mit Sauce

Wie wünschen Dir und Toni en gute Appetit
Vreni und Kurt