Selbstgemachtes.de

Klöße

Zubereitung:

1 kg Kartoffeln, mehlig	waschen, schälen, klein schneiden und garen. Etwas ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit
2 El Butter, Salz, Muskat	würzen und
2 Eigelb, 200 g Kartoffelstärke	unterarbeiten. Klöße formen und in siedendem Wasser 15-20 Minuten garen bis die Klöße oben schwimmen.