

# Rezept Kartoffelklöße – gekocht

## Zutaten:

800 g Kartoffeln  
100 g Mehl  
2 Eier  
Croûtons  
1 Prise frischgeriebene Muskatnuss  
Salz

## Zubereitung:

Die Kartoffeln (als Salzkartoffeln) waschen, schälen, ca. 40 min kochen und heiß durch die Kartoffelquetsche pressen. Salzwasser zum Kochen bringen.

Außer den gerösteten Toastwürfel, alle Zutaten der Kartoffelmasse zugeben und alles gut verarbeiten, salzen und 1 Prise Muskatnuss beimengen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Zusammen mit 4 – 5 Croûtons und nassen Händen, schöne Klöße formen.

In kochendem Wasser ca. 9 – 10 Garziehen lassen.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)