

Rezept Wicckelklöße

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
0,25 l Milch (Typ Vollmilch)
250 g Stärkemehl (Typ Kartoffelmehl)
4 EL zerlassene Mehl
Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln (als Pellkartoffel) waschen, kochen, pellen, heiß durch die Kartoffelquetsche pressen und auskühlen lassen. Das gesalzene Wasser auf das Feuer stellen.

Die Kartoffelmasse würzen und das Stärkemehl hinzufügen.
Mit der kochenden Milch übergießen.
Gut durcharbeiten.
Den Teig in 2x ausrollen.

Mit dem Wellholz jeden einzelnen Strang in 5 – 7 cm Stücke rollen.

Mit flüssiger Butter rundherum sorgfältig einstreichen.
Diese Stücke in dem kochendem Wasser ziehen lassen, bis diese an der Oberfläche schwimmen.

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