

Bio Kartoffelklöße halb und halb



Gern gegessen in:



Schulen



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02955

Zutaten für 10 Personen:

	<i>Zutat</i>	<i>Art.-Nr.</i>	<i>Menge</i>
Bio	Kartoffeln geschält	528641	1.250 g
	Kartoffel mehlig	400121	750 g
	Weizenstärkepuder	20138	35 g
	Muskatnuss	214995	2 g
	Steinspeisesalz mit Jod	78863	8 g
Bio	Eier	530200	2 Stück
Bio	Butter	705547	75 g
Bio	Pfeffer	586772	4 g

Zubereitung:

1. Die rohen Kartoffeln reiben, in ein Leinentuch geben und fest ausdrücken. Das Kartoffelwasser einige Zeit stehen lassen, dann das Wasser vorsichtig abgießen und die Stärke zu den geriebenen Kartoffeln geben.
2. Die gekochten Pellkartoffeln pellen, reiben und in die Schüssel mit den rohen Kartoffeln zusammen mit der Stärke geben.
3. Die Eier dazugeben, gut vermengen, dass Mehl nach und nach unterheben und kräftig mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
4. Mit nassen Händen glatte runde Klöße formen und bei mittlerer Hitze im Salzwasser ca. 20 Minuten köcheln lassen.
5. Die Butter zerlassen und leicht bräunen lassen. Die Klöße mit der Butter beträufelt servieren.

* Nur national verfügbare Artikel.