Klassisches Kartoffelkloß-Rezept

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend	800 g
Speisestärke	50 g
Weichweizengrieß	70 g
Salz	1 TL
Eier	1 St.

Muskatnuss, gemahlen

Zubereitung

Küchenutensilien

grobe Reibe, Monsieur Cuisine

1. Kartoffeln gründlich waschen. In den Mixbehälter Kocheinsatz einhängen und Kartoffeln hineingeben. 900 g heißes Wasser zugeben und 30 Min./Dampfgarstufe garen.

2. Anschließend Kocheinsatz aus dem Mixbehälter entnehmen, Kartoffeln leicht abkühlen lassen und schälen. Geschälte Kartoffeln fein reiben oder pressen. Kartoffelmasse für ca. 60 Min. abkühlen lassen.

3. In den Mixbehälter Kartoffeln, Speisestärke, Weichweizengrieß, 1 TL Salz, 1 Ei und 1 Prise Muskatnuss geben und 20 Sek./Teigknetstufe vermengen. Mit angefeuchteten Händen etwa 8 Klöße aus der Masse formen und in den tiefen Dampfgaraufsatz legen. Falls der Teig noch nicht fest genug ist, noch etwas Mehl dazugeben.

4. In den Mixbehälter 800 g heißes Wasser einfüllen. Tiefen Dampfgaraufsatz aufsetzen, verschließen und 30 Min./Dampfgarstufe garen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt Gänsebrust mit Orangensauce und Klassisches Rotkohlrezept mit Apfel
.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	269 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	2 g