

Klassisches Kartoffelkloß-Rezept

Zeit gesamt

1h 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, SILVERCREST 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 <u>Gänsebrust mit Orangensauce</u> und <u>Klassisches Rotkohlrezept mit Apfel</u>

Nährwerte (pro Portion)

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