

Kartoffelklöße (H)

1 kg gekochte Pellkartoffeln werden durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel gedrückt, daran gebe man 2 Eier, 3 Esslöffel Mondamin (Speisestärke), 2 Teelöffel Majoran, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, die Masse wird mit den Händen gut geknetet und in Klöße geformt, in kochendes Salzwasser gelegt, aufgekocht und klein gedreht, so dass sie nicht mehr kochen und an der Wasseroberfläche schwimmen und nach 20 Min. herausnehmen und servieren.