

KLÖßE SCHÄR

Autor: Beate Wenzel, 23.04.2019

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, abbürsten, halbieren und im Salzwasser gar kochen. Zwischenzeitlich die Rusticoscheiben in kleine Würfel schneiden und im Öl leicht anbräunen. Zur Seite stellen.

Kartoffeln abgießen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, mit dem Mehl, dem Paniermehl und der Milch sowie den Gewürzen vermengen. Achtung, es kann etwas Milch übrig bleiben. Der Teig sollte nicht flüssig werden.

Wasser für die Klöße aufsetzen, Salz zugeben. Aus dem inzwischen abgekühlten Kloßteig mit den Händen Klöße formen, in die Mitte der Klöße die Croutons einarbeiten. Die frisch geformten Klöße in das Salzwasser geben. Gas etwas herunterdrehen, das Wasser muss nicht mehr kochen. Sobald die Klöße an die Oberfläche kommen und nicht mehr am Boden des Topfes sind, sind sie gut.

Dazu passt ein leckerer Putenkrustenbraten. Wer mag, kann auch Blaukraut dazu essen.

Zutaten für 4 Personen:

100g	Paniermehl Breadcrumbs,Schär
8 große	mehligkochende Kartoffeln
200 g	Mehl Farine,Schär
100ml	MinusL Milch
1 Prise	Salz und Pfeffer
2 Scheiben	Rustico,Schär
1 TL	Öl
4l	Wasser