

Klößchen (Kartoffel - Dinkel)

aus: kraut&rüben, Januar 2001, Seite 95

Klößchen:

600 g Kartoffeln (mehlig kochende Sorte)

150 g Hartweizen (Weizen oder Dinkel), fein gemahlen

1 Ei

20 g Butter

1 TL Meersalz

Muskat, Pfeffer

Für die Klößchen Kartoffeln mit Schale dämpfen oder dünsten, abschrecken, ausdampfen lassen, noch heiß schälen und zerstampfen. Mit Vollkornmehl, Ei, Butter, Meersalz, Muskat und Pfeffer verkneten und abschmecken. Der Teig sollte trocken wirken und nicht kleben, ansonsten noch Vollkornmehl zugeben. Teig vierteln, Rollen formen, jeweils in acht Stücke teilen, daraus längliche Knödel formen und diese in leicht gesalzenem, köchelndem Wasser 10 - 15 Minuten garen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen.