

KARTOFFELKLÖßE

mit **BASIC®** Produkten



Kartoffelklöße

ausreichend für 6 Portionen

450 g	Kartoffeln, gekocht
450 g	Kartoffeln, roh
40 g	Butter
30 g	Eigelb
20 g	BASIC dry hell
8 g	Salz
1 g	Pfeffer
1 g	Muskat

1. Kartoffeln schälen, reiben und durch ein Tuch drücken.
2. Gegarte Kartoffeln stampfen und zu den geriebenen Kartoffeln dazugeben.
3. Zerlassene Butter, Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat sowie BASIC dry hell hinzugeben und alles vermengen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
4. Klöße in gewünschte Größe bringen und formen.
5. In gesalzenes, siedendes Wasser geben und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Die Klöße sind fertig, wenn sie oben schwimmen.

Unser Tipp: 5 g BASIC dry ins Kochwasser geben.