

Gefüllte Kartoffelklöße

Rezept von Stephanie Kowalt vom Landgasthof „Zur Linde“ in Gemünden-Weilrod

Zutaten:

600 g Kartoffeln, mehligkochende
2 Eier
50 g Kartoffelmehl
30 g geschmolzene Butter
500 g Leberwurst
Salz
Muskat, frisch gerieben

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen und pellen. Wenn sie ausgekühlt sind durch eine Presse drücken mit Eiern, Mehl und Butter zu einem nicht zu nassen Teig verkneten. Mit Salz und Muskat würzen. Gewünschte Menge Kloßmasse mit Leberwurst füllen und zu einem Kloß drehen.

In kochendes Salzwasser geben und die Hitze reduzieren. Etwa 10 Min ziehen lassen. Restliche Leberwurst in der Pfanne anbraten, über die Klöße geben und mit geschmolzener Butter überziehen.