



Tillman's Rezept-Tipp

Klöße

Zubereitung: Kartoffeln waschen, schälen, klein schneiden und garen. Etwas ausdampfen lassen und durch die Presse drücken. Mit Salz, Butter und Muskat würzen. Eigelb und Stärke unterarbeiten. Mit bemehlten oder feuchten Händen kleine oder große Klöße formen.

Einen Probekloß in siedendem Wasser garen, um zu sehen, ob er hält. Gegebenenfalls noch etwas Stärke zufügen, sollte der Kloß zu weich sein. Hält der Probekloß, können die restlichen Klöße gegart werden.

Zubereitungszeit: ca. 35
Minuten

**Zutaten: 500 g Kartoffel(n)
mehlig kochend, 100 g
Stärkemehl (Weizen- oder
Kartoffelstärke), 1 Eigelb, 1
EL Butter, Salz und Muskat**

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de