

Rohe Klöße

Zutaten

500 g Kartoffeln als Salzkartoffeln
3 EL Butter, flüssig, zum Rösten
3 Weißbrotscheiben, gewürfelt
1,5 kg rohe Kartoffeln (stärkereiche Sorte), geschält, gerieben
1/4 l Milch, kochend heiß
3 l Wasser mit Salz

Zubereitung

Salzkartoffeln aufsetzen, garen, Brotwürfel rösten.

Rohe Kartoffeln reiben mit Reibeisen, handbetriebener Reibe oder Küchenmaschine. Die geriebenen Kartoffeln in geeignetem Tuch - besser ist ein Leinensäckchen - sehr gut auspressen. Kartoffelsaft auffangen. Stärke absetzen lassen. Milch erhitzen. Wasser für die Klöße aufsetzen.

Gekochte Salzkartoffeln heiß durchpressen, an die rohen, ausgepressten Kartoffeln mischen, abgesetzte Stärke zugeben, mit der kochenden Milch übergießen, alles gut mischen, salzen.

Die eher weiche als feste Knödelmasse ausformen. Probeknödel einlegen. Zerfällt der Probeknödel oder ist er zu weich, dem Teig einige Esslöffel Grieß oder Speisestärke zugeben.

Gleichmäßig große Knödel formen, je 1 TL geröstete Brotwürfel in die Mitte geben, Teig rundherum gut andrücken, glatt formen und sofort in das kochende Wasser legen, wieder rasch zum Kochen bringen, dann sofort Hitze reduzieren, etwa 20 Minuten nur sieden lassen.

Fertige Knödel mit Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen, auf vorgewärmte Platte setzen, sofort servieren.

Boules de pommes de terre crues

Ingrédients

500 g de pommes de terre cuites
3 cuillères à soupe de beurre fondu
3 tranches de baguette coupées en dés
1,5 kg de pommes de terre crues (fermes), épluchées
¼ l de lait, bouillant
3 l d'eau salée

Préparation

Faire cuire les 500 g de pommes de terre avec du sel. Couper les tranches de pain en dés et les faire griller à la poêle (croutons). Râper les autres

1,5 kg de pommes de terre à la main ou à la machine. Placer celles-ci dans un torchon propre et les essorer pour en extraire tout le jus. Garder ce jus de côté. Laisser la fécule se former. Chauffer le lait. Mettre également l'eau à chauffer dans une grande casserole.

Presser les pommes de terre cuites encore chaudes et les mélanger aux pommes de terre crues râpées. Ajouter la fécule obtenue et verser le lait bouillant par-dessus le tout. Bien mélanger et saler.

Former d'abord une boule (de la grosseur d'une balle de tennis) avec la pâte. Faire un essai en plongeant cette boule dans l'eau bouillante. Si celle-ci se „désagrège“ alors ajouter de la fécule ou de la semoule.

Former alors les autres boules en plaçant quelques croutons au milieu en pressant et lissant bien. Les déposer immédiatement dans l'eau bouillante revenir à ébullition et réduire le feu aussitôt. Laisser ainsi 20 minutes environ. Sortir les boules de pommes de terre avec une écumoire et bien laisser égoutter.

Servir tout de suite sur un plat chaud.