

## Feine Kartoffelklößchen in gerösteten Semmelbröseln



Wenn Kinder beim Essen kochen mitmachen dürfen, schmeckt jedes Gericht gleich doppelt gut. Vielleicht sind die Kartoffelklößchen deshalb der Renner aus Kindertagen und aber auch bei Erwachsenen so beliebt!

### Zutaten:

1 kg unbedingt mehlig kochende Kartoffeln am besten am Vortag als Pellkartoffeln kochen und pellen. Entweder abgekühlt durch eine Kartoffelpresse drücken oder auf einem Reibeisen fein reiben.

Salz

100 g Dinkelmehl variiert je nach Restfeuchte in den Kartoffeln

70 g Kartoffelmehl

2 Eier (Größe M)

geriebene Muskatnuss

Mehl oder Stärke für die Arbeitsfläche

Alle Zutaten mit einer Gabel vermengen und anschließend am besten von Hand verkneten. Mit einem Handrührgerät empfehle ich hierbei nicht zu arbeiten. Der Teig sollte sich leicht von den Händen lösen und nicht klebrig sein. Den Teig abgedeckt etwa 15 Min. kühl stellen.



Den Teig vierteln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu messerrückendicken Würsten ausrollen. Entweder kleine Stücke abschneiden und rollen sowie mit einer Gabel eindrücken oder mit den Handflächen an den Enden spitz ausrollen oder auch nur in Stücke schneiden.



Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Bevor die Klößchen ins kochende Wasser versenkt werden, die Hitze reduzieren. Das Wasser sollte nicht mehr sprudelnd kochen. Portionsweise die Klößchen ins heiße Wasser geben und bei mäßiger Hitze ohne Deckel gar ziehen lassen. Wenn sie anfangen vom Boden aufzusteigen, sind sie fertig. Mit einer Schaumkelle rausheben und die nächste Ladung einlegen.



In der Zwischenzeit in einer Pfanne bei schwacher Hitze 1 EL Butter und ca. 4 EL Dinkel-Paniermehl oder Mandelmehl goldgelb rösten. Die abgetropften Klößchen in die Semmelbrösel gleiten lassen und wenden.

Dazu passt je nach Vorliebe ein Kompott z. B. Pflaume oder auch eine Beerenmarmelade;))

Köstlich!