

Rohe Klöße

2 altbackene Brötchen

40 g Butter

2 kg Kartoffeln

Salz

Die Brötchen in Scheiben schneiden und würfeln. | Die Butter in einer Pfanne zerlassen. | Die Brötchenwürfel darin anrösten. | Die Kartoffeln schälen. | Davon 1/3 in Stücke schneiden und in Salzwasser 20 Minuten kochen. | Die rohen Kartoffeln auf einem Reibeisen in eine Schüssel reiben. | Das Reibeisen ab und zu mit etwas Salzwasser übergießen. | Die Kartoffelmasse sofort in ein Leinensäckchen gießen und kräftig ausdrücken. | Das ausgedrückte Wasser sammeln, etwas stehenlassen, damit die Stärke sich absetzt. | Das Wasser vorsichtig abgießen. | Die gewonnene Stärke zu der ausgedrückten Kartoffelmasse in eine Schüssel geben und vermischen. | Die abgekühlten, gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder reiben und unter den Teig mischen. | Mit 1/2 bis 1 Tasse kochendem Wasser überbrühen. | Mit den Händen kräftig durcharbeiten und mit Salz abschmecken. | Mit nassen Händen runde Klöße formen, dabei in die Mitte einige der gerösteten Brötchenwürfel geben. | Die Klöße in einen großen Topf mit sprudelndem Salzwasser geben. | Etwa 20 Minuten garziehen lassen (nicht mehr kochen), bis sie hochsteigen. | Mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und servieren.