

# Rheinische Kartoffelklöße bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

500 gr Kartoffeln, 1 trockenes Brötchen, 125 ml Milch, 3 Eier, 125 gr Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Esslöffel gehackte Petersilie.

## Die Zubereitung:

Man kocht die Kartoffeln in Salzwasser. Inzwischen das Brötchen in Scheiben schneiden und mit der kochenden Milch übergießen. Die Eier trennen, Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Hälfte der Butter schaumig rühren und das Eigelb und die Gewürze zugeben. Dazu das eingeweichte Brötchen und die Kartoffeln geben. Zum Schluß das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. In einer großen Pfanne die übrige Butter erhitzen und von dem Kartoffelteig mit einem Esslöffel Klöße abstechen und schön braun braten. Sie passen zu Reh- oder Rinderbraten besonders gut.