

## Das Rezept – Rohe Kartoffelklöße

### Mengenangabe:

Für 4 Personen

### Zutaten:

Je nach Menge	Kartoffeln
	2/3 geriebene Kartoffeln
	1/3 gekochte Kartoffeln
Etwas	Salz
1	Ei (nach Belieben)
	Speck
	Zwiebeln

### Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln werden gerieben und in einem Tuch fest ausgedrückt. Die restlichen Kartoffeln werden am Tag vorher gekocht und zu einem Brei verarbeitet. Dieser wird mit den rohen Kartoffeln vermischt und mit etwas Salz abgeschmeckt. Dann werden aus der Kartoffelmasse kleine Klöße geformt und in Salzwasser gekocht. Wenn die Klöße im Salzwasser oben schwimmen, sind sie gar. Dauer: ca. 15 Min. Anschließend werden die Klöße auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Dann werden sie mit reichlich Speck und Zwiebeln in der Pfanne knusprig gebraten.

Quelle: Wilnsdorfer Kochbuch 25. Auflage