

## Oma´s Sonntagsklöße



ca. 500 g Salzkartoffeln vom Vortag (am besten über Nacht kalt stellen),  
1 Ei, Mehl



Kartoffeln reiben oder durch eine  
Kartoffelpresse drücken



Kartoffelteig in Schüssel leicht flach drücken und viertel, freies Viertel mit  
Mehl auffüllen und ein Ei dazugeben



gut durchkneten, sollte der Teig noch kleben noch etwas Mehl hinzufügen und zu einer Rolle formen,  
ca. 3 - 4 cm Durchmesser



in 3 cm Stücke schneiden und mit den Handflächen zu Klößen rollen und in leicht kochendes Salzwasser  
geben. Mit dem Kochlöffel vom Boden lösen und ca. 10 – 15 Minuten sieden lassen (nicht kochen).



Wenn die Klöße oben schwimmen sind sie fertig.

Wenn man welche übrig hat kann man sie sehr gut einfrieren, dann einfach bei Bedarf in kochendes  
Wasser geben und ca. 10 Minuten heiß werden lassen.