

## FRÄNKISCHE TAPAS



### fränkische grüne Klöße

#### **Zutaten:**

2,5 Kg Kartoffeln vorwiegend festkochend

Salz

Essig

Butter

altbackene Brötchen

Wasser

#### **Zubereitung:**

2/3 der Kartoffel schälen und in einem Topf mit Wasser legen. Dazu kommt 1 Eßlöffel Essig, damit die Kartoffeln nicht grau werden.

Das restliche Drittel Kartoffeln wird in Salzwasser mit Schale gekocht.

Die eingelegten rohen Karetoffeln werden mit einer feinen Reibe gerieben und wieder ins Wasser gelegt.

Das Wasser des rohen Kartoffelbrei mit einem gebrühten Tuch fest auspressen.

Das ausgepresste Wasser aufheben und warten, bis sich die Stärke darin abgesetzt hat. Die Stärke wird anschließend wieder zu den rohen ausgepressten Kartoffelbrei gegeben.

Die Pellkartoffeln enthäuten und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Nun die rohen und gekochten Kartoffeln gut vermischen.

Den Brei mit einem Schöpflöffel kochendes Wasser abbrühen und anschließend salzen. Brei nochmals gut verrühren.

Hände in kaltes Wasser legen und dann die Klöße formen.

In die Mitte des Teiges kommen geröstete Brötschenwürfel.

Die Klöße ins kochende Salzwasser geben und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dazu den Topf mit dem Deckel nicht vollständig verschließen. Wenn die Klöße an die Wasseroberfläche steigen, sind sie fertig und können abgeschöpft werden.

Die Soße entnimmt man dem Braten vom Vortag.