

# Kartoffel-Klöße

Weich. Samtig. Kugelrund. Klöße sind Kartoffeln in ihrer schönsten Form. Perfekt um die leckersten Saucen aufzusaugen, zergehen sie förmlich auf der Zunge. Dabei wusste schon Oma, das gute Kartoffelklöße nur fünf Zutaten brauchen.



Kartoffel-Klöße | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (12 kleine Klöße oder 8 große Klöße):** 750 Gramm mehligkochende Kartoffeln | 75 Gramm Stärke | 25 Gramm Butter | 1 Eigelb | ca. 1 Teelöffel Salz



Kartoffel-Klöße | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (60 Minuten):** 1. Kartoffeln schälen und gar kochen (je nach Größe circa 20 Minuten). 2. Kartoffeln abschütten und gut abdampfen lassen. 3. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen. 4. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer oder einer Kartoffelpresse zu einer feinen Masse zerkleinern. 5. Stärke, geschmolzene Butter, Eigelb und Salz zur Kartoffelmasse geben und zu einem geschmeidigem Teig verkneten. 6. Acht große Klöße oder zwölf kleine Klöße formen. 7. Klöße in siedendem (nicht kochendem) Wasser gar ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen, dann vorsichtig herausnehmen, kurz ausdampfen lassen und servieren.

Hierzu passt hervorragend: [Birnen-Kompott](#) und [Schweinefilet](#)!  
Jetzt noch mehr [Kartoffelgerichte](#) entdecken! Probier auch meine [Semmelknödel](#)!

**Nährwerte/Portion (kleiner Kloß):** 89 Kalorien | 2,3 Gramm Fett  
| 15,5 Gramm Kohlenhydrate | 1,5 Gramm Eiweiß