

Hoorische mit Sauerkraut

(Kartoffelklöße mit Sauerkraut)

für 4 Personen

Zutaten:

2 kg Kartoffeln
500g Sauerkraut
3 Eier
Salz
Pfeffer
Mehl

Zubereitung:

Die Hälfte der Kartoffeln waschen und mit der Schale gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken bzw. mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die rohen Kartoffeln waschen, schälen und reiben. Die Kartoffelflüssigkeit abgießen und die Kartoffelmasse in einem Leinentuch gut ausdrücken.

Die Kartoffelmassen miteinander vermengen, die Eier dazugeben und mit Salz und Pfeffer gut würzen. So viel Mehl dazugeben, bis der Teig nicht mehr an der Schüssel oder an den Händen klebt. Aus dem Kartoffelteig mit bemehlten Händen längliche Klöße formen.

In einem ausreichend großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Klöße hineingeben. Bei mittlerer Hitze sieden lassen. Wenn die Klöße an die Oberfläche kommen, noch etwas 3 Minuten ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben und abtropfen lassen.

Das Sauerkraut leicht erwärmen (nicht kochen) und dann mit den Kartoffelklößen servieren.