

Schneebällchen

(Kartoffelklöse)

Rezept von Rudi Ecker

für 4 Personen

Zutaten:

1, 5 kg mehlig kochende Kartoffeln
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
6-8 EL Mehl
gehackte Petersilie

Zubereitung:

- 1.) Am Vorabend die Kartoffeln kochen, schälen und anschließend über Nacht kühl lagern (nicht im Kühlschrank).
- 2.) Die erkalteten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder durch den (früher in fast jedem Haus vorhandene handbetriebene) Fleischwolf drehen.
- 3.) In die Kartoffelmasse Eier, Salz, Pfeffer, Petersilie und Muskat hinzugeben, anschl. kommt nach und nach das Mehl dazu. Das Mehl solange dazugeben und untermengen, bis der Teig an der bemehlten Handfläche nicht mehr kleben bleibt.
- 4.) Mit gut bemehlten Händen etwa tennisballgroße Klöße formen und solange in siedendem Salzwasser kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Die Schneebällchen passen zu Rinder- und Schweinebraten, Gulasch und Wildgerichten.