

31. Rohe Kartoffelklöße.

Hierzu schält man rohe Kartoffeln, wäscht sie in Wasser ab, reibt sie danach auf dem Reibeisen in einem trocknen Gefäß, gießt Wasser darüber, welches man mehrmals mit frischem ersetzt und läßt sie über Nacht in dem Wasser stehen. Am Morgen wechselt man noch einmal mit dem Wasser, denn dadurch werden die Klöße schön weiß, dann thut man die geriebenen Kartoffeln, etwa 1 Pfund, in ein Tuch, preßt alles Wasser heraus und mengt sie mit Milch, 5 gerösteten Semmelscheiben, 40 Gramm Speck oder Butter, Zucker und Salz zu einem weichen Teig. Davon macht man Klöße von beliebiger Form und kocht sie in siedendem Salzwasser, bis sie oben schwimmen. Stehen dürfen sie nach dem Kochen nicht.

(113 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap515.html>