

19. Kartoffelklöße ohne Eier.

1 ½ Pfund Kartoffeln werden abgekocht und, nachdem sie kalt sind, auf einem Reibeisen gerieben; hierzu nimmt man ein 150 Gramm Weizenmehl, etwas gebratenen Speck oder Butter, sowie 1 Theelöffel Salz und einen Tassenkopf voll Milch, rührt die ganze Masse mit einer Kelle gehörig durcheinander und macht einen festen Teig daraus. Hiervon formt man runde Klöße, die mit Mehl bestreut werden, und kocht solche sechs bis acht Minuten in kochendem

5 Salzwasser.

(70 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap503.html>