Maria Ludolfs

# 30. Klöße von Kartoffelmehl.

In  Liter kochender Milch rührt man etwa ½ Pfund Kartoffelmehl zu einem festen Teig, der kalt werden muß. Nun brät man Semmelwürfel in Butter braun, rührt sie unter den kalten Teig, thut etwas Salz und Zucker hinein, knetet ihn mit etwas Mehl durch, macht Klöße daraus und siedet sie in Salzwasser.
*(51 words)*

*Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap514.html*

classtests.com