

## 18. Feine Kartoffelklöße.

In einer Reibsatte reibt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter zu Sahne, rührt sechs ganze Eier daran, einen Löffel voll Zucker, etwas geriebener Zitronenschale, für fünf Pfennige geriebene Semmel und darauf  $1\frac{1}{2}$  Pfund geriebene Kartoffeln. Wenn man den Teig recht fest gemacht hat, formt man mit etwas Mehl Klöße davon in beliebiger Größe, die man in  
5 geriebener Semmel bestreuen und in Butter auf beiden Seiten gelbbraun braten, nachdem man sie dazu etwas flach gedrückt hat.

*(91 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap502.html>*