

"Arme Ritter" - die traditionellen Eichsfelder Klöße

Zutaten:

6 mittelgroße, mehlig kochende Kartoffeln oder Reste vom Kartoffelpüree

1-2 Eier

Salz

Muskat

2 Eßl. Mehl

Die Kartoffeln schälen, weichkochen, abschütten, zerstampfen und abkühlen lassen. Das Kartoffelpüree mit den Eiern vermengen, das Mehl hinzugeben, mit Salz und Muskat würzen und zu einem festen Teig kneten. Zu dem Teig kann je nach Geschmack auch eine kleingeschnittene mittelgroße Zwiebel und etwas gehackte Petersilie gegeben werden. Aus dem Teig ca. 10 cm große, fingerdicke Plätzchen formen, diese in einer Pfanne in heißem Fett von beiden Seiten goldbraun braten.