

# Rohe Kartoffelklöße

## Zutaten

Für 12 Portionen

3,5 kg große mehlig kochende Kartoffeln

Salz

2 Msp. Knödelhilfe oder ein paar Spritzer Weißweinessig

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und schälen. Ca. 1 kg Kartoffeln je nach Größe halbieren oder vierteln und in einem Topf mit Salzwasser bedecken. Eine Vierkantreibe in eine große Schüssel stellen. Die restlichen Kartoffeln auf der feinen Seite der Reibe sehr fein raffeln. Die Kartoffelmasse mit Knödelhilfe oder etwas Essig mischen, damit sie nicht grau wird. Die Kartoffelmasse in ein Küchentuch geben und sehr stark auspressen (die Masse muss wirklich sehr trocken sein, das geht am besten mit einer Kartoffelpresse). Das Kartoffelwasser auffangen und 15 Minuten stehen lassen.

2. Inzwischen die Kartoffelstücke 25-30 Minuten kochen. Die sehr trockene Kartoffelmasse in einer großen Schüssel zerpfücken, damit keine Klümpchen entstehen.

3. Gekochte Kartoffeln abgießen, Kochwasser auffangen. Kartoffeln mit 150-200 ml Kochwasser zu einem feinen Brei zerstampfen. Den heißen Kartoffelbrei mit der rohen Kartoffelmasse mit den Händen sorgfältig mischen. (Achtung, Verbrennungsgefahr! Hände immer wieder in sehr kaltes Wasser tauchen.)

4. Das aufgefangene Kartoffelwasser vorsichtig abgießen, die abgesetzte zähe Stärke mit der Knödelmasse mischen, mit etwas Salz würzen.

5. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Aus der Knödelmasse 12-14 Knödel formen. In das sehr heiße, aber nicht kochende Wasser gleiten lassen. Das Knödelwasser (ist nach Hinzufügen der Knödel abgekühlt) bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Die Hitze dann etwas reduzieren, die Knödel 15-20 Minuten ziehen lassen (das Wasser darf nicht mehr kochen). Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben servieren.