



## Jägerklöße

### Zutaten:

1 ½ kg Kartoffeln  
250 g Stärkemehl  
Salz  
Pfeffer  
¼ l Milch  
150 g Pilze  
1 Zwiebel  
Petersilie

### So geht´s:

Kartoffeln mit der Schale kochen, abpellen, noch heiß durchpressen. Mit dem Stärkemehl vermengen, etwas Salz und Pfeffer zugeben. Nach und nach heiße Milch untermischen. Abgetropfte feingehackte Pilze, geriebene Zwiebel, gehackte Petersilie unter den Teig kneten. Klöße formen, in leicht kochendes Salzwasser legen, 20 Minuten garziehen lassen. Abtropfen, in eine Schüssel geben.