



Wickelklöße

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
1/8 l Milch
3 Eier
250 g Mehl
Salz
65 g Margarine
125 g Semmelbrösel
Eiweiß

So geht's:

Die Kartoffeln kochen, pellen, reiben und mit Milch, Eiern, Mehl und Salz zu festem Teig verarbeiten. Teig ausrollen, mit zerlassenen Fett bestreichen, mit Semmelbrösel bestreuen. Zusammenrollen, in fingerlange Stücke schneiden. Ränder festdrücken, mit Eiweiß bestreichen. Klöße in Salzwasser 12 Minuten kochen. Mit Fleisch auftragen oder mit brauner Butter zu Kompott reichen!