

## Annlieses Schlesische Kartoffelklöße mit Zwetschgen (Originales Familienrezept)

---

Nach diesem Familienrezept wird der typische schlesische Kloß zubereitet. Dieser schmeckt zu Braten, Kraut und Gemüse. Diese Variante mit Zwetschgen ist aber besonders lecker.

### 4 Portionen:

300g Kartoffel gekocht (mehlige Sorte)  
2 gehäufte Esslöffel Kartoffelmehl oder Grieß  
3 gr. Eier  
1 gestrichenen Teelöffel Salz  
Zwetschgen (oder Pflaumen)  
Butter zum Zerlassen

- Die gekochten, geschälten Kartoffeln stampfen oder durch die Kartoffelpresse drücken, mit Mehl oder Grieß, Salz und Eiern vermischen und rasch zu einen Teig kneten, der nicht an den Händen kleben darf (sonst noch etwas Mehl oder Grieß zufügen).
- Eine lange dicke Teigrolle (4-5 cm) formen und gleichgroße Scheiben schneiden, in jede Scheibe eine Delle drücken. Die Zwetschgen abreiben, aufschneiden, entkernen und mit einem Stück Würfelzucker in die Delle legen und eine Kugel formen (Zwetschge muss gut verschlossen sein). Wer es nicht süß mag, kann auch in Butter angeröstete Semmelwürfel einrollen.
- Die Klöße in kochendes Wasser mit etwas Salz vorsichtig einlegen und ca. 15 Minuten ziehen lassen (nicht mehr kochen, Deckel abnehmen).
- Wenn die Klöße obenauf schwimmen sind sie fertig (zur Sicherheit einen Kloß durchschneiden und probieren, ob sie durch sind).
- Die Klöße sofort mit zerlassener Butter und Pflaumenkompott servieren.

### Warnhinweis:

**So einfach es sich auch anhört, es ist eine Kunst die Kartoffelklöße locker hinzubekommen. Die Klöße dürfen zum Schluss weder als formlose Masse im Topf herumschwimmen noch knochenhart auf den Teller landen. Deswegen ist das Kochen eines Probekloßes (Prototyp) besonders wichtig.**



**PS.: Wie immer - mit den Eiern von Magdas Hühnchen, schmecken die schlesischen Klöße noch mal so lecker! ;O) Mmmmmmm....**