



Kartoffelklöße auf Pilzrahm

Lust auf einen Klassiker? Wie wär's mit Kartoffelklößen auf Pilzrahm? Pilze schmecken nicht nur herbstlich lecker, sondern enthalten auch reichlich Mineralstoffe wie Kalzium, Magnesium und Vitaminen. Einfach selbst gemacht und unglaublich gut!

Vorbereitungszeit:

ca. 20 Minuten

Kochzeit: 20–30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen (12 Knödel)

- 800 g mehlig Kartoffeln
- 35 g Kartoffelmehl
- 25 g Weichweizengrieß
- 1 rote Zwiebel
- 1 TL Majoran

Zutaten

- 800 g Pilze
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Öl
- 500 ml Kochcreme (vegan mgl., Alternative im Tipp)

Zutaten

- Salz & Pfeffer
- ger. Muskatnuss

1 Kartoffeln je nach Größe 20–30 Minuten garen*. Währenddessen Pilze putzen und erdige Stielenden abschneiden. Alle Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.

*Garprobe: Mit einer Gabel einstechen: Wenn die Kartoffel abrutscht, ist sie fertig. Am besten gleich große Kartoffeln kochen, damit sie zeitgleich durch sind.

2 Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und, sobald sie etwas abgekühlt sind, mit einem Messer pellen. Anschließend mit einer Kartoffelpresse / einem Kartoffelstampfer zu einer Masse verarbeiten. Brei mit Kartoffelmehl, Weichweizengrieß, einer Zwiebel und Majoran mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

3 Teig mit feuchten Händen zu runden Klößen formen. Topf mit Salzwasser kurz aufkochen, Klöße danach auf niedriger

Stufe leicht köcheln. Sobald diese oben schwimmen, können sie abgeschöpft werden.

4 Restliche Zwiebeln mit Knoblauch und Pilzen in Öl in einer Pfanne anbraten. Mit Kochcreme ablöschen, Petersilie dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Pilzrahm köcheln lassen, bis gewünschte Cremigkeit erreicht ist.

Alternative (vegane) Kochcreme: 100 g Cashewkerne in 200 ml Wasser einweichen und pürieren.

Tipp: Die Klöße können ganz einfach mit anderen Zutaten variiert werden – das Grundrezept besteht aus Kartoffeln, Kartoffelmehl und Salz.

Guten Appetit!