

*Polar's
Kochstudio
2020
Wochentipp*

Wickelklöße

für mich die besten, nach dem Rezept meiner Oma

Die gekochten, geriebenen Kartoffeln mit Mehl, Salz, Muskat, 20 g weicher Butter und dem verquirlten Ei zu Teig verarbeiten.

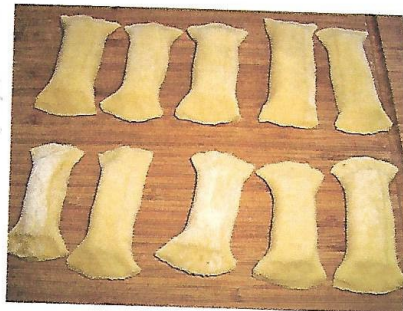
Auf einem bemehlten Brett oder der Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Die restliche Butter schmelzen und damit den Teig einstreichen, anschließend mit Semmelbrösel bestreuen. Schmale Streifen abschneiden, zusammenrollen und die Enden zudrücken.

Die Wickelklöße in reichlich Salzwasser 5 Minuten kochen und 10 Minuten ziehen lassen.

Man kann die Wickelklöße anschließend ganz oder in Stücke geschnitten in einer Pfanne mit Butter knusprig anbraten. So schmeckt es uns am besten.

Die Wickelklöße können statt mit Semmelbröseln mit gebratenem Speck- und Zwiebelwürfeln, mit Tomatenmark oder mit Hackfleischmasse gefüllt werden. Aber bei uns gibt es traditionell nach meiner Oma nur die Butter-Semmelbrösel-Füllung.

Arbeitszeit: ca. 1 Std.
Koch-/Backzeit: ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: ca. 230



Zutaten für 10 Portionen:

750 g Pellkartoffeln, gekocht und geschält
100 g Weizenmehl
100 g Kartoffelmehl
120 g Butter
1 Ei(er)
Salz
Muskat
Semmelbrösel
Mehl, für die Arbeitsfläche