

## SCHWÄLMER KLÖSSE (Für 6 Portionen)

### Zutaten

- 9 Pfund Kartoffeln
- 2 Brötchen
- 2 Eier
- 1 Rote Wurst
- Salz, Pfeffer, Majoran , Thymian



### Zubereitung

3 Pfund Kartoffeln kochen, schälen, durchpressen und kalt werden lassen. Die anderen 6 Pfund Kartoffeln bleiben roh, werden geschält und gerieben. Anschließend im Leinenbeutel oder in einem Küchenhandtuch abtropfen lassen. Das abgesetzte Kartoffelmehl wieder hinzugeben.

Beide Kartoffelmassen mit den eingeweichten und gut ausgedrückten Brötchen und den Eiern verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran abschmecken. Aus der Masse Klöße formen und in jeden Kloß einen Würfel rote Wurst stecken. In kochendem Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen.

