

Das Herzdrigger-Rezept von Helene Schlosser, Altenglan

(für 2-3 Personen)

3 Pfund Kartoffeln (1/3 gekochte und 2/3 rohe Kartoffeln)
1 Ei
2-3 Esslöffel Mehl oder Kartoffelmehl
1 Teelöffel Salz

Die am Vortag gekochten Kartoffeln durch die Reibemaschine drehen. Ebenso die rohen Kartoffeln reiben und die Masse portionsweise durch ein Tuch fest auspressen, so dass das Wasser abläuft (Küchenhandtuch). Nun gibt man die ausgedrückten Kartoffeln und die gekochten Kartoffeln in eine Schüssel und vermischt alles mit den übrigen Zutaten. Sollte der Teig zu weich sein, kann man noch einen Löffel Mehl oder Weckmehl untermengen.

Aus dem trockenen Teig formt man nun mit angefeuchteten Händen Klöße, die 1 ½ mal größer sind als Tischtennisbällchen.

In einem großen Topf bringt man Wasser zum Kochen, fügt einen Esslöffel Salz dazu und legt die Klößchen ein. Man lässt das Wasser 1-2 mal aufkochen und dann die Klöße 15-20 Minuten ziehen. Die Klöße sollen sich im Wasser nicht berühren. Nachdem man ein Klößchen probiert hat, ob es durchgegart ist, nimmt man die übrigen mit einem Schaumlöffel aus dem Topf und gibt sie in eine Schüssel.

Inzwischen hat man eine große in Ringe geschnittene Zwiebel in einem Stück Butter hell gebräunt; damit die Klöße übergießen. Sehr gut schmeckt auch Sahne, die man noch darüber gibt.

In Altenglan serviert man dazu Apfelkompott oder sonstiges gekochtes Obst.

Bitte beachten:

Bevor man die Klöße in einen Topf gibt, verrührt man 1 Esslöffel Mehl mit kaltem Wasser und gibt dies in das kochende Wasser. Die Klößchen kochen dann nicht ab und bleiben schön glatt!