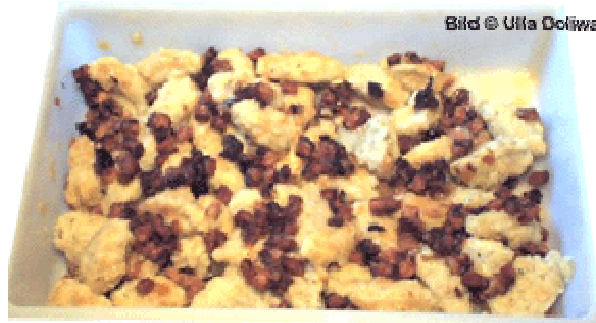


Ostpreußische Klöße / Keilchen

(Für 4 Personen)



500 Kg Pellkartoffeln

1 Kg rohe Kartoffeln

2 Eier

7 gehäufte EL Mehl

1 EL Salz

1 EL Majoran

kalt pellen, in eine große Schüssel geben und mit einer Gabel oder Stampfer gut zerdrücken. schälen, reiben (oder in der Küchenmaschine reiben), auf ein Küchentuch geben und die geriebenen Kartoffeln sehr trocken ausdrücken. Die ausgedrückten Kartoffeln zu den Pellkartoffeln geben und

dazugeben. Alles gut vermischen. Am besten mit den Händen. Der Teig sollte eine mittelfeste Konsistenz haben, damit Keilchen mit dem Löffel geformt werden können. Ist der Teig noch zu weich oder wässrig (kommt immer auf die Kartoffelsorte an), noch etwas Mehl hinzufügen.

Den Teig nun stehen lassen (ca. 15 Minuten) und in der Zwischenzeit

5 große Zwiebeln

ca. 300 g mageren Speck

würfeln und mit etwas Öl im Topf mit Deckel leicht bräunlich braten.

Einen großen Topf mit Salz und Wasser aufstellen, kochen lassen und mit dem Esslöffel kleine Keilchen (Esslöffel voll nehmen und am Schüsselrand zusammendrücken) vom Teig abstechen und ins Wasser gleiten lassen. Das Wasser sollte dann nicht mehr kochen, sondern nur siedend.

Wenn die Keilchen im Wasser oben schwimmen, noch 15 Minuten schwimmen lassen und dann mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel geben.

Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Über die fertigen Keilchen immer wieder löffelweise von der Speck-Zwiebelmischung drübergeben, damit auch überall der gute Geschmack hinkommt.

Hierzu passt ein frischer Salat.