REZEPT 1

Kartoffel Hof Stock´s
Kartoffel Lieblings-Klöße mit Ahler Worscht, Schmand und Speck
STOCK´s Anuschka Belana Bemina

1/3 Pellkartoffeln
2/3 rohe Kartoffeln
1 Strauch Porree
Kochend heiße Milch
Salz, Pfeffer, Majoran
Rote Ahle Worscht in Würfelchen geschnitten

Die Pellkartoffeln kochen, schälen gut durch gekühlt pressen oder durch den Fleischwolf drehen. Rohe Kartoffeln schälen und in der Küchenmaschine mit dem Kartoffelreibe-aufsatz oder per Hand reiben, durch ein Tuch pressen (der Kartoffelteig muss trocken sein). Das Porree sehr fein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Salz, Pfeffer und etwas getrockneten Majoran dazugeben. Alles gut vermischen und dann mit der kochend heißen Milch (ca. 2 Tassen) zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Nun die Klöße formen und in jeden Kloß ein paar „Ahle Worscht“-Stückchen einarbeiten. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und nun die Klöße dort hineingleiten lassen. Das Wasser darf nicht aufhören zu kochen, während die Klöße eingefüllt werden, da sie sonst zerfallen. Nun die Temperatur etwas reduzieren und die Klöße gut 20 Minuten ziehen lassen. Sie sind gar, wenn sie alle oben schwimmen.

Dazu gibt es ausgebratenen Speck mit Zwiebeln und/oder eine Schmandsoße:

Magere Speckwürfel und feingeschnittene Zwiebel anbraten, reichlich Schmand dazu, heiß werden lassen und mit Salz, Pfeffer und etwas gekörnter Brühe abschmecken.