

Rübe's

Weihnachtsklöße



Es ist wichtig, dass immer eine erwachsene Person beim Kochen mit dabei oder in deiner Nähe ist. Koche niemals alleine!

Das brauchst du:

500 g mehligkochende Kartoffeln 🍷

100 g Speisestärke

1 Ei 🍷

1 EL Butter 🍷

1 Prise Muskatnuss Pulver

Salz

ggf. etwas Mehl zum Klöße formen

🍷 Diese Produkte kannst du bio regional einkaufen.

Schäler

Brettchen

Scharfes Messer

Großer Topf

Teelöffel

Sieb

Schüssel

2 Schälchen

Kartoffelstampfer

Gabel

Großer Löffel



Bevor es mit dem Kochen losgeht, denke daran:

...binde deine Haare zusammen.

...lege deinen Schmuck ab (z.B. Ringe und Armreifen).

...beim Kochen trägt man keinen Nagellack.

...kremple deine Ärmel hoch.

...wasche gründlich deine Hände.

...lege eine Kochschürze um.

So geht's:

1 Wasche und putze die Kartoffeln gründlich.

2 Schäle die Kartoffeln mit einem Schäler. Lege sie dazu auf ein Brettchen und schäle von oben nach unten. Schneide die Kartoffeln in ca. 2 cm dicke Würfel. Guck dir das Video hinter dem QR-Code an, um zu sehen wie du sicher schneidest.

3 Gebe die Kartoffeln in den großen Topf und fülle ihn mit Wasser bis alle Kartoffeln mit Wasser bedeckt sind.

4 Stelle den Topf auf den Herd, gebe noch ein TL Salz ins Wasser und mach den Herd an. Wenn das Wasser kocht, stelle den Wecker auf 15 Minuten.

5 Gieße die Kartoffeln über einem Sieb im Waschbecken ab. Vorsicht, dass du dich nicht am heißen Wasser verbrennst. Hierbei hilft dir am besten eine erwachsene Person.

6 Gebe die Kartoffeln in die Schüssel. Trenne das Eigelb vom Eiweiß. Im Video siehst du wie das geht. Gebe das Eigelb, 100 g Speisestärke, 1 EL Butter, 1 Prise Muskatnuss Pulver und etwas Salz zu den Kartoffeln. Stampfe alle Zutaten mit dem Kartoffelstampfer zu einem Kartoffelteig. Wenn du keinen Kartoffelstampfer hast, kannst du auch eine Gabel benutzen. Übrigens: Mit dem übrig gebliebenen Eiweiß lässt sich super ein Rührei zubereiten.

7 Nimm ein eigroßes Stück Teig in deine Hände und roll ihn zu einer Kugel. Falls der Teig noch zu sehr an deinen Fingern klebt, füge etwas Mehl hinzu.

8 Fülle nochmal den Topf mit 1 l Wasser. Mach den Herd an und bring das Wasser zum Sieden. Sobald es siedet, gebe die Klöße vorsichtig hintereinander in das Wasser. Nimm einen großen Löffel zur Hilfe, damit das Wasser nicht spritzt.

9 Nach ca 5-10 Min schwimmen die Klöße an der Wasseroberfläche. Jetzt sind sie fertig. Nutze den großen Löffel, um die Klöße aus dem Wasser zu fischen. Gebe sie in das Sieb mit der Schüssel darunter, damit sie abtropfen können. Lass es dir schmecken!



Über diesen QR-Code kannst du dir das ganze Rezept als lustiges Video anschauen.

Zu den Weihnachtsklößen passt übrigens super Rotkraut und Linsenbraten!

Mache von deinen Weihnachtsklößen ein Bild und lade es bei Facebook oder Instagram hoch. Egal für welche Plattform du dich entscheidest: Tipp' einfach in das Textfeld ein: @na.von.hier, dann klicken, posten und schon werde ich benachrichtigt! Ich freue mich auf eure Bilder!

