



Kochen mit allen Sinnen - Kochschule Bernau !

AHKO Einrichtungen GmbH
Schwanebecker Chaussee 12
16321 Bernau bei Berlin

&

Gasthaus Leiterwagen
An der Stadtmauer 15
16321 Bernau bei Berlin

Gans oder Ente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Kartoffelklöße

Das brauchen Sie:

Kloßteig frisch 1 Kg (wir empfehlen Burgi)
Toastbrot 4 Scheiben
Butter 100 g
Salz

Zubereitung:

1. Toast in Würfel 5 * 5 mm schneiden, Butter in einer Pfanne erhitzen und die Würfel darin Goldbraun anrösten.
2. Aus dem Kloßteig Kugeln von je 100 g formen, diese mit den Toastbrotwürfeln füllen.
3. Klöße in kochendes Salzwasser geben, dann ca. 20 min in siedendem Wasser garen.

Die angegebenen Mengen beziehen sich immer auf 4 Personen !