

Cepelinai

Baltikum-Abende 2006/2007 bei mir

ZUTATEN für 4 Personen

Kloßteig - Original-Variante:

- 1 kg rohe Kartoffeln
- 4 gekochte Kartoffeln
- Salz

Kloßteig - schnelle Variante

Pfanni Kartoffel-Knödel-Teig (halb und halb)

Füllung:

- 300 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- Pfeffer, Majoran

Garnierung:

- 75 g Speck
- 200 g Pfifferlinge
- 3-4 TL saure Sahne oder Schmand



ZUBEREITUNG

Für die Herstellung des Teiges gibt es zwei Varianten:

Kloßteig - Original-Variante:

- Die rohen Kartoffeln schälen, fein reiben und gut durch ein Leinentuch ausdrücken.
- Flüssigkeit aufheben, warten Sie bis sich die Stärke abgesetzt hat.
- Flüssigkeit abgießen und die Kartoffelstärke unter die Kartoffelmasse mischen.
- Die gekochten Kartoffeln reiben und unter die geriebenen rohen Kartoffeln mischen. Salzen.

Kloßteig - schnelle Variante:

- Eine Packung "Pfanni Kartoffel-Knödel-Teig (halb und halb) nach Packungsanweisung mit Wasser anrühren und quellen lassen.

Füllung:

- Zwiebeln in Schmalz glasig andünsten. Zum Hackfleisch geben. Gut durchmischen und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.
- Wasser für die Klöße erhitzen.
- Etwas Kartoffelteig nehmen, flach klopfen, etwas Füllung hineingeben und einen länglichen Kartoffelkloß in der Form eines Zeppelins formen.
- Die Klöße in das kochende Wasser geben. Kochzeit etwa 25 Minuten.
- Speck fein würfeln und auslassen. Zwiebel fein hacken und mit andünsten. Pfifferlinge mit anbraten.
- Anrichten. Wer will noch einen Klecks saure Sahne dazugeben.