Frisch Gebackene Kartoffelklöße

Zutaten:

1 kg Kartoffeln, 125 g. Kartoffelstärke, 1oo g. Rohschinken, 1 Bund Petersilie, 5o g. Butterschmalz, 2 Zwiebeln, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in Wasser gar kochen. Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken, Stärke und etwas Salz hinzugeben und zu einem festen Teig rühren. Aus der Kartoffelmasse einzelne Klöße formen und in heißem Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen. Klöße abkühlen lassen. Zwiebeln und Speck würfeln und anbraten. Kartoffelklöße in Scheiben schneiden, im butterschmalz anbraten, Speck-und Zwiebelwürfel hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der gehackten Petersilie servieren.