



Böhmische Stopperle – zarte Kartoffelklöße mit Petersilie aus der böhmischen Küche

Zutaten

- 400 g Kartoffeln mehligkochend oder vorwiegend festkochend
- 120 g Mehl
- 1 Ei
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Wenn sie weich sind, abschütten, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Kartoffelmasse abkühlen lassen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Hitze reduzieren, wenn es kocht.

Mehl, Ei, gehackte Petersilie und etwas Salz in die abgekühlte Kartoffelmasse geben und gut verkneten. Die Kartoffelmasse in 4 Teile aufteilen und zu einer Kugel formen.

Eine Kugel Kartoffelteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu ca. 1,5 cm dicke Würstchen formen.

Mit einem Messer 3cm lange Stücke abschneiden und in das leicht siedende Wasser geben.

Wenn die Stopperle aufsteigen sind sie fertig. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen und in einer Schüssel zu den geschmorten Rinderbäckchen reichen.