

# Böhmische Stopperle



## Zutaten für die Böhmische Stopperle *ausreichend für 4 Personen*

- 400g Kartoffeln,  
mehligkochend oder vorwiegend festkochend
- 120g 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, dann mit einem Messer 3 cm lange Stücke abschneiden und in das leicht siedende Wasser geben. Wenn die Stopperle aufsteigen sind sie fertig. Mit einer Siebkelle aus dem Wasser holen und in einer Schüssel zu den geschmorten Rinderbäckchen reichen.