

Kartoffel und Klees

Ingredientes:

1/2 kilo de harina.

2 huevos.

1/2 taza de agua.

1 kilo de papas.

Una pizca de sal.

Preparación

Colocar en un bol la harina, el huevo y la sal; mezclar bien todos los ingredientes incorporando agua hasta obtener una masa liviana y dejar descansar 1/2 hora aproximadamente.

Pelar las papas, cortarlas en dados y ponerlas a hervir. Luego tomar porciones de la masa con las manos y cortar pequeños trocitos, dejándolos caer directamente dentro del agua, que debe estar en plena ebullición. La cocción de los Klees es de 5 minutos aproximadamente. Pasar todo por colador para que escurra bien.

Se puede servir con chucrut, con pedacitos de panceta dorados previamente en aceite, con crema o con huevo batido (para esto último se deben escurrir los Kartoffel und Klees y pasarlos por una sartén y agregarle el huevo y batir hasta que el huevo esté cocido)