

rbb

DER TAG

REZEPT-TIPP



KLUMP MIT BIRNEN

REZEPT AUS REETZ IM FLÄMING

1 kg Kartoffeln
1 kg Birnen
2-3 Brötchen vom Vortag
4 Eier
200 g Mehl
Salz
Öl oder Margarine
Zucker

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, pellen und auskühlen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Brötchen oder Toastbrot würfeln und mit etwas Öl oder Margarine braun rösten. Die Eier zu den gepressten Kartoffeln geben, mit Salz und Zucker abschmecken und gut vermengen. Nach und nach das Mehl zugeben, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

.....
Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Dann erst die gerösteten Brotwürfel zum Teig geben. Mit bemehlten Händen Klöße formen und in das kochende Wasser geben. Maximal 10 Minuten ziehen lassen, damit die Brotwürfel knusprig bleiben. Herausnehmen und mit Birnenkompott servieren. Für das Kompott die Birnen schälen und entkernen, mit Wasser und Zucker weichkochen. Die Dauer ist abhängig von der Birnensorte - einfach probieren. Das Kompott abkühlen lassen - es wird kalt zum Klump gegessen.



Olafs Tipp!
Alternativ zu
Brötchen kann man
auch 4-6 Scheiben
Toastbrot nehmen!