

# Kartoffel-Hackfleisch-Klöße



## Zubereitungszeit

45 Minuten

## Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 810 kcal

Eiweiss: 35 g

Fett: 35 g

Kohlenhydrate: 87 g

## Tipps zu diesem Rezept

- Die Cepelinaï können bereits am Vortag fertig gestellt werden. Zum Servieren in Butter braten.

## Zutaten

1.2 kg	mehlige kochende Kartoffeln
	Salz
1	Ei
150 g	Mehl
	Pfeffer
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
	Butter zum Dünsten
0.5 Bund	Majoran
300 g	Schweinhackfleisch
60 g	Speckwürfelchen
2 Becher	Kefir à 180 g

## Zubereitung

- Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgiessen, kurz ausdampfen lassen und durch das Passe-vite treiben. Ei und Mehl unter die Kartoffelmasse heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Zwiebeln und Knoblauch hacken. Die Hälfte davon in wenig Butter andünsten. Majoran hacken und alles mit dem Hackfleisch mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Aus dem Kartoffelteig Taler à ca. 100 g formen. Hackfleisch in der Mitte darauf verteilen, Kartoffelteig darum legen und zu Kugeln formen. In reichlich Salzwasser kurz vor dem Siedepunkt ca. 20 Minuten ziehen lassen.
- Für die Sauce restliche Zwiebeln, restlichen Knoblauch und die Speckwürfelchen in wenig Butter braten, bis alles etwas Farbe angenommen hat. Kefir dazugeben und langsam erhitzen. Die Sauce kann leicht flockig werden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Klöße aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und mit der Sauce anrichten.