

Kartoffelklöße mit Walnüssen

Land & Lecker Kandidatin Annette Börger von der Pferdepension Börger im Münsterland hat ihren Sohn Frank Börger ins Rennen gebracht. Er bringt den Herbst zu uns und kocht lockere Kartoffelklöße mit Walnüssen, die mit edlen Steinpilzen serviert werden.



Portionen: 2
Vorbereitung: 40 min
Zubereitung: 25 min
Zeit gesamt: 1 h 5 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für die Kartoffelklöße:

- 700 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 50 g gehackte Walnüsse
- 70 g Hartweizengrieß
- 110 g Kartoffelstärke
- Handvoll glatte Petersilie

Zutaten für die Steinpilze:

- 500 g frische Steinpilze
- 1 große Zwiebel
- 40 g Butter

- Salz
- Etwas grob gemahlener Pfeffer

Besondere Utensilien:

- Kartoffelpresse



Familie Börger aus Gescher im Münsterland von der Pferdepension Börger.

Zubereitung:

- Für die Kartoffelklöße die Kartoffeln ungeschält in reichlich Salzwasser garkochen, etwa 30 Minuten.
- In der Zwischenzeit Walnüsse, Petersilie, Steinpilze und Zwiebel vorbereiten: Walnüsse fein hacken.
- Petersilienblättchen fein hacken. Steinpilze sorgfältig mit einem Pinsel von Schmutz reinigen, Schnittstelle knapp abschneiden und Schadstellen ausschneiden. Steinpilze in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.
- Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen.
- Kartoffeln abgießen und etwas abkühlen lassen. Noch warm pellen und durch die feine Seite einer Kartoffelpresse drücken.
- Sofort mit Walnüssen, Hartweizengrieß, Kartoffelstärke, einem Teelöffel Salz und zwei Esslöffeln glatter Petersilie zu einem Teig verkneten.
- Mit nassen Händen zu sechs Klößen formen.
- Hitze zurückschalten und die Klöße knapp unter dem Siedepunkt garziehen lassen, etwa 10 Minuten.

- In der Zwischenzeit etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
- Steinpilze in der restlichen Butter anbraten. Die Pfanne soll nicht überfüllt sein, damit die Pilzflüssigkeit verdunsten kann und die Pilze nicht im eigenen Saft garen.
- Walnussklöße abgießen.
- Gebratene Steinpilze, gedünstete Zwiebeln und Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Auf Teller verteilen, die Klöße darauf anrichten und servieren – **Mahlzeit!**