

Waldecker Wetzsteine mit Speck-Porree-Soße



Waldecker Wetzsteine mit Speck-Porree-Soße
Rezept: Renate Frese

Zutaten

1,5 kg rohe geschälte Kartoffeln
1 kg Kartoffeln
2 Eier
Salz, Majoran
Etwas Kartoffelmehl
200 g magerer Speck
2 Stangen Lauch
helle Mehlschwitze

Zubereitung

Die rohen Kartoffeln fein reiben und in einem Leinentuch ausdrücken, bis die Masse sehr trocken ist. Die zweite Kartoffelmenge in Wasser kochen, abschütten und durchpressen. Zu den geriebenen Kartoffeln geben. Mit Eier, Salz und Majoran gut durchkneten, eventuell etwas Kartoffelmehl dazugeben.

Längliche Klöße aus der Masse formen, also in der Form eines kleinen Wetzsteines, und diese in kochendes Salzwasser geben. Ca. 20 - 30 Minuten nur ziehen lassen. Durch den Majoran sehen die gekochten Klöße leicht grau aus, deshalb und wegen der Form auch der Name „Wetzsteine“.

Den Speck in Würfel schneiden und anbraten. Den Lauch in Streifen schneiden, dazu geben und gut andünsten. Eine helle Mehlschwitze kochen, Lauch und Speck dazu geben und mit der Kloßbrühe ablöschen.

Guten Appetit!