



**Kochen
mit Globus**



**Gefillde
mit Waldpilzen**





Zutaten:

1,5 kg rohe Kartoffeln
1 kg gekochte Kartoffeln
vom Vortag
2 Eier
50–100 g Mehl
300 g Landleberwurst

*Dazu passt:
ein Weißwein*

400 g Pilzmischung
(Champignons, Pfifferlinge,
Kräuterseitlinge)
100 ml Weißwein
100 g Sahne
100 g Zwiebelwürfel
etwas Öl
Salz, Muskat, Pfeffer
etwas Mondamin
Petersilie

 4 Personen

 60 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln reiben und in einem Tuch gut ausdrücken. Die gekochten Kartoffeln stampfen und mit den rohen geriebenen Kartoffeln vermengen. Die Eier zusammen mit Salz, Pfeffer und Muskat unter die Masse kneten und evtl. etwas Mehl hinzugeben, um die Bindung zu verbessern. Die Teigmenge für einen Kloß in der Hand rund formen und etwas platt drücken, dann in der Mitte eine Delle formen und die Landleberwurst hineindrücken. Die Teigmasse um die Leberwurst herum schließen und zum runden Kloß formen. In gesalzenem Wasser ca. 20–25 Minuten kochen. Die Pilze waschen und gut abtropfen lassen. Je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Zwiebelwürfel zusammen mit den Pilzen in einer heißen Pfanne in etwas Öl anbraten und mit Weißwein ablöschen. Mit der Sahne auffüllen und kurz aufkochen lassen. Je nach Bedarf mit Mondamin abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Klöße auf einem Teller mit der Pilzsoße anrichten und mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

