

Kroppkakor

Diese Spezialität habe ich auf Öland bei meiner Freundin kennen gelernt. Es lohnt sich, eine grosse Menge zu kochen und die Kroppkakor einzufrieren.

Zutaten

3 kg	mehlige Kartoffeln
200 g	Mehl
4 Teelöffel	Salz
500 g	gewürfelter Speck

1 Stück grosse gehackte Zwiebel
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Pimentkörner, grob gemahlen
Preiselbeeren im Glas (z.B. Lingonsylt von IKEA)
zerlassene Butter oder Rahmsauce mit Champignons



Zubereitung

1 kg Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen. Die heissen, gekochten Kartoffeln durchs Passevite treiben oder stampfen, bis eine kompakte Masse entsteht.
2 kg roh Kartoffeln fein reiben und in einem feinen Sieb oder einem Tuch auspressen. Austretende Feuchtigkeit auffangen, stehen lassen. Am Boden des Gefässes sammelt sich eine weisse, mehligte Masse (Stärke). Wässrige Flüssigkeit ableeren und die Stärke aufbewahren.
Rohe und gekochte Kartoffeln in einer Schüssel mit der Kartoffelstärke, Salz und Pfeffer zu einem Teig verarbeiten. Für die Füllung Zwiebeln und Speck leicht anbraten, Piment beifügen. Aus dem Teig einen weichen Teig kneten. Daraus Kugeln formen, ein Loch eindrücken, ein Löffel Zwiebel-Speck-Masse einfüllen und gut verschliessen.



Klöße in Portionen in leicht siedendem Salzwasser kochen. Sie sollen viel Platz im Topf haben. Nachdem sie hochschwimmen, noch rund 20 Minuten weiter kochen lassen.

Mit zerlassener Butter und Lingonsylt servieren. Geeignet ist auch eine Pilz-Rahmsauce. Dazu Salat reichen.

Link zum [Blogbeitrag](#)

Evas Film: <https://youtu.be/ot4cnIwZ5JM>