

## Grundrezept für Kartoffelklöße - So funktioniert's

VORBEREITEN

45  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

1 kg mehlig kochende Kartoffeln  
50 g zerlassene Butter  
50 g Kartoffelmehl  
3 Eigelb  
1/2 Teelöffel Muskatnuss  
1 1/2 Teelöffel Salz

### Besonderes Zubehör

Kartoffelpresse oder Kartoffelstampfer  
Schaumkelle

Kartoffelklöße gehören definitiv zu meinen Lieblingspeisen. Das kommt natürlich nicht von ungefähr. Bei einem Familienurlaub in Süddeutschland wurde meine Vorliebe zu den kugeligen Sattmachern entfacht. Dabei kann ich mich gar nicht richtig entscheiden, welche es mir besonders angetan haben, die unzähligen Variationen lassen einen ständig wieder neu ins Schwärmen kommen. Eigentlich ja ganz gut für Knödel-Liebhaber, wie dich und mich, stimmt's?

Hier erfährst du, wie du klassische Kartoffelklöße zubereitest und bekommst jede Menge Tipps und Infos über die leckere Beilage

### Woher kommt der Kartoffelkloß?

Kloß oder Knödel? Wie heißt er denn nun? In Nord- und Süddeutschland ist die Beilage als Kartoffelkloß bekannt. In Süddeutschland heißt sie eher Knödel. Da zeigt sich schon: Die Knolle in Kugelform wird in vielen unterschiedlichen Regionen Deutschlands (und Nachbarländern) serviert und hat nicht in einem speziellen Eckchen seinen Ursprung.

### Der Kloßteig: Was kommt rein?

Klöße bekommt man nicht nur als Beilage zu saucenreichen Gerichten, sondern auch als Einlage in Suppen, als Vorspeise, Hauptspeise und auch als süßes Dessert. Dementsprechend besteht die Basis aus unterschiedlichen Zutaten. Da wären beispielsweise Klöße aus Brot bzw. Semmeln, Mehl, Fleisch oder Grieß.

Bei Kartoffelklößen liegt die Grundbasis natürlich auf der Hand:

- **Kartoffeln:** Damit du später nicht zum Trauerkloß wirst, weil deine Knödel beim Kochen auseinanderfallen, ist es sehr wichtig, **unbedingt mehlig kochende Kartoffeln** zu verwenden. Sie haben nämlich einen hohen Stärkeanteil, der entscheidend dafür ist, dass die Klöße in ihrer runden Form zusammenhalten.
- **Kartoffelmehl:** Wir wollen lieber auf Nummer sicher gehen, dass die Klöße auch wirklich in Form bleiben.
- **Butter:** Sie ist ein wichtiger Geschmacksträger und sorgt außerdem dafür, dass die Konsistenz des Kartoffelteigs schön geschmeidig wird.
- **Eigelb:** Das Lecithin im Eigelb unterstützt die Bindung der einzelnen Zutaten im Teig und sorgt so für Stabilität.
- **Muskatnuss und Salz:** Um den Geschmack der Klöße zu intensivieren müssen ja auch Gewürze an den Teig.

## Grundrezept für Kartoffelklöße - So funktioniert's

Muskatnuss bringt, sparsam eingesetzt, ein unverwechselbares, intensives Aroma mit sich, das ideal zu Kartoffelgerichten passt.



6 Zutaten brauchst du für die Kartoffelknödel: Kartoffeln, Eigelb, Butter, Kartoffelmehl, Salz und Muskatnuss

Gerade mal diese 6 Zutaten sind nötig, um nach kurzer Zeit im Knödelglück zu schwelgen. Hast du alles bereit liegen, kannst du auch schon starten.

### Grundrezept für Kartoffelklöße wie bei Oma

Für 4 Portionen klassische Kartoffelklöße brauchst du:

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 50 g zerlassene Butter
- 50 g Kartoffelmehl
- 3 Eigelb
- 1/2 TL Muskatnuss
- 1 1/2 TL Salz

Fast so wichtig wie die Kartoffeln für den Teig, ist dieses Zubehör:

- Kartoffelstampfer, aber besser noch eine Kartoffelpresse
- Schaumkelle

- 1 -

Reichlich gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln waschen und im Ganzen mit

Schale für 20 Minuten weich kochen. Danach abseihen, pellen und gut ausdampfen lassen, sodass die Kartoffeln ganz trocken sind.



- 2 -

Die noch heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer sorgfältig zerstampfen, sodass keine größeren Stücke mehr zu sehen sind.



- 3 -

Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen und über die Kartoffelmasse gießen.

## Grundrezept für Kartoffelklöße - So funktioniert's



- 4 -

Eigelbe vom Eiweiß trennen und diese mit Kartoffelmehl, Muskatnuss und Salz zur Kartoffelmasse geben.

- 5 -

Die Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten und mit den Händen zu runden Knödeln formen. Ein kleiner Tipp: Befeuchte vorher deine Hände, so lässt sich der Kartoffelteig besser verarbeiten und klebt nicht so sehr an den Fingern.



- 6 -

Die Klöße in siedendem (nicht kochendem) Wasser ziehen lassen. Immer nur ein paar Klöße auf einmal ins Wasser legen, damit sie genügend Platz haben. Für etwa 20 Minuten ziehen lassen. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig. Die Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und heiß

servieren.



Als richtiger Knödel-Kenner weißt du ja bestimmt, dass Kartoffelklöße mit einer Gabel auseinandergerissen werden müssen. So vergrößert sich ihre Oberfläche, an der vielmehr Sauce haften bleibt, als an einer glatten Schnittfläche.

### Welche Kartoffelkloß-Varianten gibt es?

Klassische Kartoffelknödel gehören für mich ganz weit oben auf die Liste der leckersten Knödel, denn das Schöne ist: Es gibt sie gleich in verschiedenen Ausführungen:

#### Thüringer Klöße

Ihr Knödeltieg wird traditionell aus 1/3 gekochten und 2/3 rohen, geriebenen Kartoffeln hergestellt, was ihnen eine leicht stückchenhafte Konsistenz gibt. Meistens werden sie auch noch in der Mitte mit gerösteten Brotwürfeln gefüllt und traditionell als Beilage zu Braten mit Sauerkraut oder Rotkohl gegessen.

Wer sich Arbeit sparen will oder keine Reibe zuhause hat, kann die Kartoffeln auch in der Küchenmaschine mit der feinsten Reibscheibe verarbeiten. Auch beliebt: Kartoffelklöße mit dem Entsafter vorbereiten. Im Zentrifugalentsafter werden die Kartoffeln erst zerkleinert und dann im Schleudergang entsaftet. Für dich ist hier vor allem der „Abfall“, also die Kartoffelmasse im Trester interessant. Den Saft kannst du einfach stehen lassen. Nach kurzer Zeit setzt sich Stärke ab, die zusammen mit der Kartoffelmasse zu einem Kartoffelteig verarbeitet wird.

#### Kartoffelklöße Halb und Halb

# Grundrezept für Kartoffelklöße - So funktioniert's

Ähnlich wie die Thüringer Kartoffelklöße werden bei dieser Halb-und-Halb-Variante gekochte und rohe Kartoffeln zu einem Teig verarbeitet. Und zwar im Verhältnis 1 zu 1. Die Hälfte der Kartoffeln zerkleinerst du mit einer feinen Reibe oder Küchenmaschine. Die andere Hälfte wird wie im Grundrezept gekocht und durch die Kartoffelpresse gedrückt. Würzen, vermengen, zu Klößen formen und ca. 10 Minuten in siedendem Wasser ziehen lassen. Fertig.

## Schlesische Kartoffelklöße

Für diese Klöße werden gekochte Kartoffeln mit Kartoffelmehl und Eiern verknetet, sodass der Teig schön elastisch wird. Dieser wird dann zu abgeflachten Kugeln geformt, die in der Mitte eine kleine Mulde haben, in der sich ganz viel leckere Sauce sammeln kann.

## Ohne Ei, ohne Laktose, ohne Kartoffelmehl - deine Knödel, dein Rezept

Wer seine Knödel selber macht, bestimmt, was rein kommt. Du kannst das Kartoffelmehl zum Beispiel durch Maismehl austauschen. Oder laktosefreie Milch verwenden, falls du an einer Unverträglichkeit leidest. Knödel ohne Ei? Kein Problem – aber achte darauf, dass genügend Stärke im Teig landet. Sonst haften die Zutaten nicht so gut zusammen. Übrigens: Kartoffelknödel ohne Zugabe von Weizenmehl sind **glutenfrei**.

## Das kleine Knödel SOS

### Warum zerfallen deine Kartoffelklöße?

Du hast gestampft, geknetet und gerollt – aber im Kochwasser fallen die Knödel auseinander?

- Grund Nr. 1: Der Kartoffelteig enthält **nicht genügend Stärke**. Verwende für deine Klöße mehligkochende Kartoffeln und hilf mit Kartoffelmehl ein wenig nach. Das hält die Knödelchen fest zusammen.
- Grund Nr. 2: Dein **Kochwasser sprudelt zu kräftig**. Klöße sind kleine Sensibelchen, die in siedendem (also leicht perlendem) Wasser gemächlich schwimmen. Zu viel Hitze und Bewegung und die Oberfläche bricht auf.

Kleiner Tipp: Form aus deinem Teig einen kleinen **Probekloß**, den du im Kochwasser einige Minuten garst.

Wenn der Kleine alles gut übersteht, kannst du den restlichen Teig beruhigt zu großen Knödeln verarbeiten.

## Wann sind Kartoffelklöße gar?

Kartoffelklöße – ungefähr so groß wie Billiardkugeln – brauchen ca. 20 Minuten Zeit zum Garziehen. Du erkennst gare Knödel daran, dass sie an die **Oberfläche schwimmen**.

## Wie bleiben die Kartoffelklöße weiß?

Kartoffelteig aus rohen, geriebenen Kartoffeln kann schnell grau-bräunlich aussehen. Der Grund dafür: Die Knollen reagieren empfindlich auf Sauerstoff und verfärben sich. Wie der Kartoffelteig bzw. Kartoffelklöße weiß bleiben? In gut sortierten Supermärkten finden sich Hilfsmittel, sogenannte „Kartoffelweißer“, die den Prozess eindämmen – der Teig bleibt hell. Wenn du ohne Weißer auskommen möchtest, solltest du relativ flott den Kartoffelteig verarbeiten.

## Wie lange sind sie haltbar?

Im **Kühlschrank** halten sich die Kartoffelknödel **2-3 Tage**. Brate sie einfach in etwas Butter mit Speck, Pilzen oder sonstigen Lieblingzutaten nochmal an und mach dir ein schnelles Resteessen fertig.

Du kannst Knödel aber auch **portionsweise einfrieren** und **mehrere Monate** im Tiefkühlfach aufbewahren.

## Wie kannst du Kartoffelklöße aufwärmen?

Du hast Kartoffelklöße über oder möchtest einfach eine große Portion für das Familiendinner vorbereiten? Kein Problem. Du kannst Knödel problemlos aufwärmen. Lass die gegarten Sattmacher einfach auskühlen, schlag sie einzeln in Folie ein und lass sie am nächsten Tag nochmals 5-8 Minuten in siedendem Wasser ziehen.

## Zu was passen Kartoffelklöße?

Es gibt so manchen Klassiker, der ohne Klöße nur halb so schön wär: Gänsekeule zum Beispiel. Oder Entenbrust. Oder ein deftiges Stück Kassler. Dazu noch selbstgemachter Rotkohl oder Sauerkraut und Fans der deutschen Hausmannskost laufen dir die Bude ein.

## Auf den Geschmack gekommen? Hier kommen

# Grundrezept für Kartoffelklöße - So funktioniert's

noch mehr Knödel-Rezeptideen