

Thüringer Klöße (rohe Klöße)

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1,2 kg mehlig kochende Kartoffeln
1 Brötchen
1 Esslöffel Butter
100 ml Milch
Salz

Besonderes Zubehör

Kartoffelstampfer oder Kartoffelpresse
Reibe
Küchenhandtuch

- 1 -

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen und 400 g davon für 20 Minuten weich kochen. Danach abschütten.

- 2 -

Währenddessen eine Schüssel mit kaltem Wasser vorbereiten. Die restlichen Kartoffeln mit einer Reibe raspeln und in das kalte Wasser legen.

- 3 -

Anschließend die geriebenen Kartoffeln in ein Küchenhandtuch füllen und kräftig über einer Schüssel auswringen, bis die Raspeln ganz trocken sind. Das Kartoffelwasser für den Teig aufbewahren.

- 4 -

Milch aufkochen, über die gekochten Kartoffeln gießen und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree zerdrücken. Anschließend die geriebenen Kartoffeln mit dem Püree und dem aufgefangenen Kartoffelwasser zu einem Teig verkneten. Mit Salz abschmecken.

- 5 -

Eine Pfanne mit Butter erhitzen. Brötchen in Würfel schneiden und für 5 Minuten in der Pfanne goldbraun rösten.

- 6 -

Den Teig mit leicht angefeuchteten Händen zu Klößen formen. Jeweils 3-4 geröstete Brotwürfel in die Mitte drücken und den Teig darüber sorgfältig schließen.

- 7 -

Die Klöße für 20 Minuten in siedendem (nicht kochendem) Wasser ziehen lassen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen mit einer Schaumkelle herausnehmen.