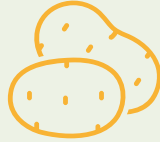


Thüringer Klöße

Zutaten:



Für vier Personen

1,5 kg Kartoffeln (mehligkochend)

300 ml Milch

Salz

Semmel/Brötchen

Butter

etwas Essig

Zubereitung:

Zuerst werden die Semmeln in Würfel geschnitten und in einer Pfanne mit Butter braun angebraten. Sie können dann erst einmal beiseite gestellt werden.

Als nächstes werden die Kartoffeln geschält und danach aufgeteilt: Ein Kilogramm wird roh gerieben, die restlichen 500 Gramm werden gekocht.

Für den rohen Anteil kommt zuerst ein wenig Essigwasser in eine große Schüssel, damit die geriebene Kartoffelmasse nicht braun wird.

Schließlich wird ein Kilogramm der Kartoffeln roh in die Schüssel gerieben. Um dieser Masse Flüssigkeit zu entziehen, wird sie in einem sauberen Geschirrtuch ausgepresst. Das abgepresste Wasser nicht wegschütten, sondern stehen lassen, bis sich die Stärke am Boden abgesetzt hat. Die Flüssigkeit dann vorsichtig abgießen, bis die Stärke übrigbleibt.

Die Milch wird zum Kochen gebracht und die geriebene Kartoffelmasse mit 250 ml davon übergossen. Nun kommt eine gute Prise Salz dazu.



Thüringer Klöße

Jetzt werden die restlichen 500 Gramm Kartoffeln in Salzwasser gar gekocht. Sie werden anschließend mit einer Kartoffelpresse zerdrückt und zur rohen Kartoffelmasse hinzugegeben.

Die Stärke zur Kartoffelmasse hinzugeben. Jetzt alles gut mischen und kneten. Wenn die Masse zu trocken ist, noch etwas Milch hinzugeben.

Jetzt geht es ans Formen. Mit nassen Händen werden große Klöße geformt. In die Mitte werden ein paar der gerösteten Semmelwürfel gedrückt.

Die fertigen Klöße in kochendes Salzwasser legen. Wenn die Klöße im Wasser liegen, Temperatur verringern, damit das Wasser nicht mehr kocht. Es sollte nur noch siedern, sonst können die Klöße zerfallen.

Nach etwa 30 Minuten simmern sollten die Klöße gar sein. Man erkennt dies daran, dass sie an die Oberfläche steigen. Vorsichtig aus dem Wasser heben und am besten gleich servieren.

Guten Appetit!



TIPP:
**So können Kloßreste
wiederverwendet werden**

Die Festtage sind vorbei und nun beginnt das große Resteessen. Jetzt wird es Zeit kreativ zu werden, nachdem es fast drei Tage am Stück runden Kloß zu essen gab.

Ein beliebtes Rezept für übriggebliebene Klöße sind Bratklöße.

Dafür werden die Klöße einfach in Scheiben geschnitten und in der Pfanne mit etwas Butter goldbraun gebraten.

Kartoffelklöße machen sich auch gut als Ersatz für die Kartoffel im Rezept für Bratkartoffeln. Den Kloß in mundgroße Stücke schneiden, Zwiebeln und Speck anbraten, Kloßstückchen dazu, Ei drüber und schon gibt es Bratkartoffeln einmal anders.

