KARTOFFELKLÖSSE – Thüringer Art

geschrieben von Karin Knorr | 1. Dezember 2019

Es stehen viele Feiertage vor der Tür und ich koche schon wieder vor, beziehungsweise probiere neue Rezepte aus, damit sie auch funktionieren, wenn Gäste zu Besuch sind. In den letzten Jahren gab es bei mir immer Klöße aus gekochten Kartoffeln. Heute zeige ich euch, wie einfach Thüringer Klöße zubereitet werden.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kilo Kartoffeln (mehligkochend)
- Salz
- optional etwas Kartoffelstärke

Zubereitung:

Alle Kartoffeln schälen. Etwa 350 g würfeln und in etwas Salzwasser gar kochen. Die restlichen Kartoffeln mit der Hand oder einer Küchenmaschine reiben und in einem Leinentuch stark auspressen. Die gekochten Kartoffeln mit sehr wenig Wasser (3-5 Esslöffel) pürieren und unter die rohen Kartoffeln mischen. Als nächstes wird die Masse zu Klößen geformt. Diese werden in kochendes Salzwasser gegeben. Bei niedriger Stufe etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Wenn die Klöße oben schwimmen, sind sie fertig.

Tipps: Sie schmecken als Beilage zu jeder Art von Braten. Probiert sie auch einmal zu einem Pilzragout. Das schmeckt auch sehr lecker. Bleiben Klöße übrig, schmecken sie in Scheiben angebraten zum Beispiel zu Apfelmus.

Diese Rezepte könnten euch auch interessieren: Schlesische Kartoffelklöße, Rotkohl.

Ich wünsche euch eine schöne Adventszeit und viel Freude beim Kochen.

Eure Karin Knorr

KARTOFFELKLÖSSE – schlesischer Art

geschrieben von Karin Knorr | 1. Dezember 2019

Oft frage ich mich, warum wir nicht viel mehr selbst zubereiten. Liegt es an dem großen Angebot? Oder kennen wir die Rezepte nicht? Schreibt mir, wie ihr darüber denkt. Auf meinem Blog findet ihr viele einfachen Rezepte, die ihr schnell und mit wenigen Zutaten zubereiten könnt. Heute zeige ich euch, wie leicht ihr Kartoffelklöße selbst machen könnt.

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- etwa 125 g Kartoffelmehl
- 1 Ei
- Salz, Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale gar kochen. Etwas abkühlen lassen. Mit der Schale durch die Kartoffelpresse drücken. Falls ihr die Kartoffeln stampft, dann vorher schälen. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Nun kommen Ei, etwas Salz und Muskat zu den Kartoffeln. Alles gut verrühren. Den Teig vierteln und eines davon aus der Schüssel nehmen. Diesen Teil mit Mehl auffüllen sowie das Viertel wieder in die Schüssel geben. Alles zu einem glatten Teig kneten. Mit nassen Händen Kugeln formen und in das kochende Wasser geben. Auf niedriger Temperatur ziehen lassen, bis die Klöße aufsteigen. Nun können sie serviert werden.

Tipps: Die Kartoffelklöße passen gut zum Braten. Sollten Klöße übrig bleiben, kann man sie am nächsten Tag in Scheiben scheiden und in Butter braten. Diese schmecken herzhaft oder auch süß. Den Kloßteig könnt ihr auch schon am Tag zuvor vorbereiten.

Diese Rezepte könnten euch auch interessieren: Omas Feststagssuppe, festliches Rotkohl

Habt eine schöne Zeit,

eure Karin Knorr