



Allgäuer Sennerklöße mit Käse überbacken

Meine Allgäuer Sennerklöße vereinen einen zarten Kartoffelteig mit einer saftigen Füllung aus feinem Kalbsbrät. Mit Sahne beträufelt und kräftigem Bergkäse im Ofen goldbraun überbacken, entsteht ein sämiges Ofengericht für die ganze Familie.

Kochutensilien

- Fleischwolf
- Ofenfeste Auflaufform
- Gewürzmühle

Zutaten

Für den Kartoffelkloßteig:

- 800 g mehliges Kartoffeln
- 100 g Mehl
- 1 Ei
- Frisch geriebene Muskatnuss
- Salz
- Etwas Kartoffelstärke (zum Formen)

Für die Füllung & das Überbacken:

- 160 g feines Kalbsbrät
- 100 g kräftiger Allgäuer Bergkäse (frisch gerieben)
- 100 ml Schlagsahne zum Beträufeln
- Etwas Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung:

Kartoffelteig ansetzen:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Abgießen, gründlich ausdampfen lassen und noch warm durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Komplet abkühlen lassen.

Kloßteig kneten:

Die abgekühlte Kartoffelmasse mit Mehl, Ei, Salz und frisch geriebener Muskatnuss zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.



Füllen & Formen:

Aus dem Teig gleichmäßige Klöße formen. In die Mitte jeweils eine Vertiefung drücken, eine Portion des gewürzten Kalbsbräts hineingeben und den Teig wieder gut um die Füllung verschließen.

Garen:

Die Klöße in sanft siedendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen.

Schichten & Überbacken:

Eine Auflaufform leicht einfetten und den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Sennerklöße hineinsetzen, mit Sahne beträufeln und großzügig mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen. Im Ofen ca. 15–20 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist und goldbraun blubbert.

Anrichten:

Heiß servieren und am besten mit einem frischen Feldsalat genießen!