



Original Thüringer Klöße selber machen

Original Thüringer Klöße selber machen: Mein traditionelles Grundrezept vereint rohe, ausgepresste Kartoffeln mit einem heißen Kartoffelbrei zu einem echten Meisterwerk der Hausmannskost. Gefüllt mit goldbraunen Butter-CROUTONS und im heißen Wasser sanft gar gezogen, schmecken sie wie früher bei Oma.

Kochutensilien

- 1 Topf
- 1 Schaumkelle

Zutaten

- 2 kg Kartoffeln aufgeteilt in 1½ kg rohe und ½ kg gekochte Kartoffeln
- Milch
- Salz
- 3 Brötchen vom Vortag
- Etwas Butter zum Braten

Zubereitung:

Rohe Kartoffeln reiben:

1½ kg der Kartoffeln schälen, waschen und auf einem Reibeisen (oder mit der Küchenmaschine) direkt in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben.

Stärke abgießen:

Das Wasser von den geriebenen Kartoffeln vorsichtig abgießen und so oft mit klarem Wasser erneuern, bis das Wasser ganz klar bleibt.

Den Brei kochen:

Die Kartoffelreste, die beim Reiben im Tuch/Sieb übrigbleiben, zusammen mit den restlichen gewaschenen, geschälten und in Würfel geschnittenen Kartoffeln (½ kg) in Salzwasser weichkochen. Die Kartoffeln fein zerstampfen und mit etwas Milch zu einem dicken Brei verarbeiten.

Auspressen:

Die rohen, geraspelten Kartoffeln nun in ein sauberes Leinensäckchen (oder Geschirrtuch) geben und ganz trocken auspressen. Die trockene Kartoffelmasse in eine Schüssel geben und schön auflockern.

**Verkneten:**

Gib Salz und den heißen, dampfenden Kartoffelbrei zu den rohen Kartoffeln. Knete alles zügig und kräftig miteinander durch, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Röstcroutons vorbereiten:

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas geschmolzener Butter goldbraun und knusprig anrösten.

Formen & Füllen:

Forme mit feuchten Händen Klöße aus dem Teig, drücke in die Mitte jeweils ein paar der in Butter gerösteten Brötchenwürfel hinein und verschließe den Kloß rund und glatt.

Zieh-Prozess:

Gib die Klöße vorsichtig in kochendes Salzwasser. Wichtig: Schalte die Hitze sofort herunter! Die Klöße müssen 15 bis 20 Minuten ziehen, aber keinesfalls mehr kochen, da sie sonst zerfallen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen und gar sind, sofort servieren