

Thüringer Klöße

Für 5 Personen:

1,5 kg Kartoffeln 3 EL Butter 2 Schb Weißbrot
Essig, Salz

Kartoffeln schälen. 2/3 fein reiben, einige Tropfen Essig zugeben, um die helle Farbe zu sichern. Im Kartoffelpress-Sack möglichst trocken auspressen.

Presswasser auffangen, die Stärke darin absetzen lassen und zu der trockenen Kartoffelmasse geben.

Die restlichen Kartoffeln in Salzwasser garen, abgießen und pürieren. Heiß zur Kartoffelmasse geben, kräftig unterrühren, damit die Stärke verkleistert.

An der vorher in kaltes Wasser getauchten Hand sollte die Masse nicht mehr kleben. Weißbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden. Dann in Butter goldgelb braten. Mit feuchten Händen Klöße formen und jeweils einige Brotwürfel hineindrücken.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Klöße darin garen. Sind die Klöße im Wasser, darf dieses nicht mehr kochen. Die Klöße sind gar, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen.

Sofort servieren. Thüringer Klöße schmecken besonders gut zu Sauer-, Enten- und Wildbraten.

NN am 07. Januar 2012