

Dreierlei Kartoffel-Klöße

Für vier Personen:

Kartoffel-Spinat-Kloß:

300 g mehlig Kartoffeln 200 g frischer Spinat 70 g Mehl

1 Eigelb Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffel-Parmesan-Kloß:

500 g mehlig Kartoffeln 100 g Mehl 1 Eigelb

80 g geriebener Parmesan Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffel-Speck-Kloß:

500 g mehlig Kartoffeln 80 g magerer Speck 100 g Mehl

1 Zwiebel 1 Eigelb 1 EL gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer, Muskat

Für jede Kloßsorte sieht die Vorbereitung gleich aus: Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die heißen Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zu einem glatten Teig verarbeiten.

Je nach Kloßsorte wird dann unterschiedlich weitergemacht:

Für Spinatklöße den frischen Spinat waschen, ihn ohne weitere Zugabe in einem Topf etwa fünf Minuten dünsten. Spinat grob hacken, würzen, mit Eigelb und Mehl zu den gestampften Kartoffeln geben. Etwa drei Minuten zu glattem Teig kneten.

Für Parmesanklöße den Kartoffelteil würzen, dann Eigelb, Mehl und den geriebenen Parmesan sorgfältig unterarbeiten.

Für Speckklöße den Speck in einer Pfanne mit sehr klein geschnittenen Zwiebelwürfeln anschwitzen. Beides mit Eigelb, Petersilie, Gewürzen und Mehl unter die Kartoffeln mischen.

Für alle Sorten geht es gleich weiter: Aus dem Teig mehrere Rollen von gut zwei Zentimeter Durchmesser formen. Von jeder Rolle zwei Zentimeter dicke Scheiben (am besten mit einem Teigschaber) abtrennen und zu Klößen formen. Diese in kochendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Tipps:

Das Mehl peu à peu unter die Kartoffelmasse heben: Mit zu wenig Mehl zerfallen Klöße, mit zu viel Mehl werden sie zu fest.

Das Praktische an den Teigrollen: Mit ihnen bekommt man gleichgroße Klöße, kann Portionen besser kalkulieren - und alle Klöße werden zur selben Zeit gar. Wer viele Klöße zubereitet, sollte nicht alle auf einmal ins heiße Wasser geben: Dann fällt die Temperatur und sie verkleistern nicht, das heißt sie können auseinanderfallen. Hände vorm Kloßformen anfeuchten, dann klebt der Teig nicht so stark. Für schöne Kugeln braucht es etwas Übung.

Für die Würze am besten Muskatnuss frisch auf einer feinen Reibe reiben. Bei fertigem Muskatpulver ist oft schon das typische Aroma verfliegen.

test November 2010