



Thüringer Klöße

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
50min

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Brötchen	1 St.
Butter	2 EL
Speisestärke	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, großer Topf, kleine Pfanne

1. Kartoffeln schälen und waschen. 500 g der Kartoffeln würfeln. In einem Topf Kartoffelwürfel mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen und ca. 20 Min. weich garen.
2. Inzwischen Brötchen klein würfeln. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Brötchenwürfel darin ca. 3 Min. knusprig braten. Abkühlen lassen.
3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Übrige Kartoffeln fein reiben und auf ein sauberes Küchentuch geben. Kartoffeln gut auspressen, bis sie trocken sind. In eine Schüssel geben, etwas auflockern und leicht salzen. Gekochte Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und stampfen. Dann noch heiß zu den rohen Kartoffeln geben und verrühren, dabei ca. 2 EL Stärke zufügen, sodass ein formbarer Teig entsteht. Mit kühlen Händen 8–10 Teigportionen abnehmen, jeweils flach drücken, mittig 1–2 Brötchenwürfel daraufgeben und zu runden Klößen formen.
4. Beim Salzwasser die Hitze reduzieren, sodass es nicht mehr kocht, sondern nur leicht siedet. Klöße hineingeben und zugedeckt ca. 20 Min. gar ziehen lassen. Herausheben und gut abtropfen lassen.

Guten Appetit!

Tipps: Wenn genug Zeit ist, koche einen Probekloß, um die Teigkonsistenz zu überprüfen. Zerfällt er beim Garen, benötigt der Teig mehr Kartoffelstärke.

Traditionell lässt man das ausgepresste Kartoffelwasser etwas stehen, gießt es dann vorsichtig ab, sodass nur die Kartoffelstärke zurückbleibt, und verwendet diese für den

Teig. Wer sich weniger Mühe machen möchte, nimmt gekaufte Stärke.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	306 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	7 g