

Thüringer Klöße (original)

im Gedenken an Frau Frieda Klein

Zutaten

2,5 kg	Kartoffeln
1	Brötchen oder Brotscheibe
	etwas Butter
	Salz
	Wasser
Packung	Kartoffelmehl
1/8 L	Milch

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Schüssel reiben. Etwas klein geschnittene Zwiebel hinzufügen, damit die geriebene Reibemasse nicht bräunlich wird.

Den beim Reiben gewonnenen Saft in separates Glas auffangen, damit sich die Stärke absetzen kann. Dann Wasser abgießen und Stärke entnehmen.

Nun die geriebene Kartoffelmasse in ein Stoffsäckchen geben und maximal auspressen (in Thüringen nimmt man dazu eine spezielle Kartoffelpresse!).

Ausgepresste Masse entnehmen und in eine Schüssel geben, etwas auflockern, salzen und die vorhin gewonnene Stärke hinzufügen. Alles mit etwas heißer Milch aufgießen und kräftig durchkneten.

Falls die Kartoffelmasse zu weich sein sollte, etwas Kartoffelmehl aus der Packung hinzufügen, bis Konsistenz der Masse formbar ist.

Das Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit Butter in Pfanne anrösten und abkühlen lassen.

Nun Klöße formen und in die Mitte die gerösteten Brötchenwürfel hineindrücken. Beim Formen, sollten die Hände unter laufendem Wasser immer schön angefeuchtet werden.

Die so geformten Klöße dann in einen großen Topf mit siedendem Salzwasser geben, kurz aufkochen lassen und auf kleiner Flamme ca. 15 – 20 Minuten ziehen lassen. Wenn die Klöße oben schwimmen, sind sie gut.

Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und heiß servieren..

Hervorragend passend zu Rindsrouladen oder Braten mit viel Soße!