

Rezept Thüringer Klöße

Zutaten:

1 kg geschälte rohe Kartoffeln

500 g gekochte Kartoffeln

ca 250 – 300 ml Milch

Salz

zum Füllen ein paar Croûtons oder eine altbackene Schrippe, gewürfelt

Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln in die Schüssel mit dem Essigwasser reiben

die Kartoffelmasse muss man nun trocken bekommen, das kann man per Tuch versuchen, (auspressen) oder man nimmt diese fuchsigen Saftpressen zur Hilfe, die mit Turbinenkraft auch das letzte Wassermolekül aus der Masse holen.

Das abgepresste Wasser stehen lassen, es setzt sich Stärke unten ab

die ausgepressten Kartoffeln mit der kochenden Milch übergießen, salzen.

die geriebenen oder gepressten gekochten Kartoffeln und die abgesetzte Stärke darunter mischen und gut durcharbeiten.

Mit nassen Händen große Klöße formen, in die Mitte ein paar Brotwürfel drücken und in kochendes Salzwasser legen

etwa 30 Minuten ziehen lassen, sind die Klöße fertig, steigen

sie an die Oberfläche
schnell servieren.

Zurück zu den Regionalen Rezepten

Zurück zu den Beilagenrezepten