



Selbstgemachte Kartoffel-Klöße mit Semmelfüllung



Zutaten

Menge

1 EL	Kartoffelstärke
250 ml	heißes Wasser
	Kloßweiß
6 Scheiben	Weißbrot
100 g	Butter
2 kg	mehlig kochende Kartoffeln
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 20 Min. Garzeit

pro Portion: 1915 kJ, 457 kcal, 74,4 g Kohlenhydrate, 9,09 g Eiweiß, 15 g Fett, 38 mg Cholesterin, 5,06 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Deine Suche nach der perfekten Beilage hat endlich ein Ende! Denn unsere selbstgemachten Thüringer Klöße schmecken einfach richtig lecker und passen zu nahezu allem. Das Beste an den Thüringer Klößen ist aber die leckere Weißbrotfüllung. Für unsere Thüringer Klöße machst du zunächst aus einem Teil der Kartoffeln einen Stampf. Der Rest wird geraspelt. Beide Teile vermischt du dann mit ein paar weiteren Zutaten zu einem Kloßteig. Dann formst du nur noch die Klöße, befüllst sie mit gerösteten Weißbrotwürfeln und lässt sie in siedendem Salzwasser garen. Fertig sind die Thüringer Klöße! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst schneidest du das Weißbrot in Würfel und röstest es mit der Butter in einer Pfanne goldbraun. Anschließend salzen und pfeffern.

Step 2:

Dann schälst du 700 g der Kartoffeln, kochst sie, gießt sie ab und zerstampfst die noch heißen Kartoffeln. Die restlichen Kartoffeln schälst und wäschst du und zerkleinerst sie am besten mit einer Küchenmaschine zu feinem Brei. Diesen mischst du dann mit Kloßweiß.

Step 3:

Um dem rohen Kartoffelbrei die Flüssigkeit zu entziehen, gibst du den Brei in ein frisches Küchentuch und wringst es so lange aus, bis der Teig trocken und bröselig ist. Die Flüssigkeit dabei auffangen. Anschließend so viel heißes Wasser zum Kartoffelstampf geben und kräftig durchrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Step 4:

Die Kartoffelstärke, die sich unten beim Kartoffelwasser abgesetzt hat rührst du mit dem fertigen Kartoffelstampf unter die trockenen Kartoffelbrösel und mischst alles gut, bis ein formbarer Teig entstanden ist. Für jeden Kloß füllst du eine Handvoll Teig mit Brotwürfeln und formst diese zu einer Kugel. Die vorbereiteten Klöße in siedendes Salzwasser legen und für ca. 20 Minuten ziehen lassen.

