

Halbseidene Thüringer Klöße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Ideal zu Goulasch, Braten mit kräftiger Soße, mit Butterbröseln

Zutaten

- 500 g gekochte, durchgepresste Kartoffeln
- (Am besten Pellkartoffeln)
- 500 g roh geriebene Kartoffeln
- 4 El Speisestärke
- 120 ml warme Milch
- Salz, etwas weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die rohen Kartoffeln fein reiben, auf ein Küchentuch geben, auspressen, das Kartoffelwasser auffangen; 10 min. absetzen lassen.

Schritt2

(Die Kartoffelstärke wird zur Bindung gebraucht)

Schritt3

Die durchgepressten, gekochten Kartoffeln mit der warmen Milch aufgießen und mit den Gewürzen mengen.

Schritt4

Die abgesetzte Kartoffelstärke abgießen, dazu geben und die roh geriebenen Kartoffeln unter heben, zu einer gut gebundenen Masse vermengen.

Schritt5

Beliebig große Knödel formen mit gerösteten Brotwürfeln formen. In kochendem Salzwasser mit "abfallender Hitze" geben, ca. 15 min. leise simmern lassen; keineswegs kochen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte, Thüringische **Tags:** thüringer klöße, Thüringische Küche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/halbseidene-thueringer-kloesse/>