

„Herzdriggerte“ gefüllte Kartoffelklöße

- **Küche:** Deutsch
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
- **Portionen:** 4 -5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4 -5', 'yield' : '' });
```

„**Herzdriggerte**“ **Kartoffelklöße** sind der traditionellen Küche im Saarland und Rheinland Pfalz zuzuordnen. Die mit Hackfleisch gefüllten Klöße sind deftig-würzig und frisch und heiß serviert genau das Richtige für die kalten Wintertage.

Die Hackfleisch-Klöße haben ihre Wurzeln in der von Industrie, Bergbau und Landwirtschaft geprägten Region. Bei solch schwerer Arbeit gibt es nichts schmackhafteres als rustikale, deftige und vor allem sättigende Kost. Hierfür sind die kostengünstigen Kartoffel-Hackfleisch-Klöße wie gemacht – Ein wahres Wohlfühlgericht! Die Klöße bestehen zu einem Teil aus gekochten und zum anderen Teil aus rohen Kartoffeln. Traditionell werden die Herzdriggerten Klöße mit Schnittlauch gereicht. Die in Butter geschmolzenen Semmelbrösel verleihen den Klößen eine pffiffige Würze. **Die Rheinland Pfälzer wissen es genau:** Zu einem leckeren Weißwein gehört ein schmackhaftes Essen einfach dazu. Lassen Sie sich bei Gekonnt Gekocht von weiteren spannenden, regionalen Rezepten inspirieren.

Zutaten

- Für die Kartoffelklöße:
- 500 g geschälte Kartoffeln
- 500 g gekochte Pellkartoffeln, geschält
- 4 El Mehl
- 2 ganze Eier
- Salz, 1 Strich Muskatnuss
- Für die Füllung:
- 200 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- 1 El Pflanzenöl
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Semmel - Schnittlauch Schmelze:
- 150 g Butter
- 4 El Semmelbrösel
- 1 großes Bund Schnittlauch, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die rohen Kartoffeln reiben und in einem Küchentuch gut ausdrücken. Die geschälten Pellkartoffeln dazu drücken, die Eier zufügen und das Mehl darüber sieben. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Gut miteinander vermengen, die Masse etwas „ausruhen“ lassen.

Schritt2

In der Zwischenzeit das Hackfleisch in einer Stielpfanne mit heißem Pflanzenöl scharf anbraten. Etwas zeitversetzt die Zwiebeln dazu geben, mit angehen lassen, abkühlen lassen.

Schritt3

Nunmehr beliebig große Klöße formen, (Empfehlenswert sind 6 - 8 Stück) und in der Mitte etwas eindrücken.

Schritt4

Die Fleischfüllung hinein geben, zusammen drücken und mit angefeuchteten Händen glatte Knödel rollen. In reichlich siedendes Salzwasser geben, ca. 15 - 20 min. gar ziehen lassen.

Schritt5

Die Butter in einer Stielpfanne erhitzen, die Semmelbrösel appetitlich bräunen. Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch dazu geben, ev. etwas salzen und pfeffern; die Kartoffelklöße überziehen, sofort servieren.

Rezeptart: Badisch, Buttersaucen, Deutsche Küche, Kartoffelgerichte, Kleine Gerichte, Pfälzer Rezepte

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)570
- Fett (g)35
- KH (g)45
- Eiweiss (g)17
- Ballast (g)7

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzdriggerte-gefüllte-kartoffelkloesse/>