



Thüringer Klöße (Rohe oder grüne Klöße)

- **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' : " } });
```

Der Klassiker, etwas Besonderes zu dunklen, fleischhaltigen Gerichten mit Kohl

Zutaten

- 2 Kg große, geschälte Kartoffeln
- Etwas Salz, 1 Spritzer Weinessig
- 2 - 3 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, in kleinen Würfeln geröstet (Croutons)

Zubereitungsart

Schritt1

Die geschälten, gewaschenen Kartoffel dritteln, 2 Drittel der Menge direkt in Wasser, mit einem Spritzer Weinessig versetzt (damit sie sich nicht verfärben) fein reiben. (Geht auch in einem Entsafter)

Schritt2

Auf / in ein Küchentuch in einer Schüssel geben, gut ablaufen lassen. Anschließend, mit Hilfe des Tuches so trocken wie möglich auspressen. Das austretende Kartoffelwasser auffangen, absetzen lassen. (Wird noch für die Bindung gebraucht)

Schritt3

Bis zur weiteren Verwendung in gepresstem Zustand lassen.

Schritt4

Die restlichen Kartoffeln grob würfeln und knapp mit Salzwasser bedeckt, weich kochen. Im verbliebenen Kochwasser, glatt zerstampfen, dann alles noch einmal kurz aufkochen lassen.

Schritt5

Mit der trockenen, rohen Kartoffelmasse mischen und das verwahrte Kartoffelwasser etwas

abgießen. Die verbliebene Kartoffelstärke zur Masse geben, salzen.

Schritt6

Alles miteinander kräftig verrühren, mit einem Kochlöffel schlagen, bis sich ein glatter Kloßteig vom Schüsselrand löst.

Schritt7

Nunmehr mit nassen Händen beliebig große, nahtlos geformte, etwa faustgroße Klöße mit einigen Croutons formen.

Schritt8

Für ca.15 min. in siedendes, nicht kochendes Salzwasser geben, etwas am Topf rütteln, dann steigen sie von allein nach oben und sind fertig.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, etwas ablaufen lassen und anrichten.

Schritt11

Die Thüringer Klöße eignen sich hervorragend zu dunklen, fleischhaltigen Gerichten wie: Wildgerichte, Sauerbraten, Rouladen, Schweine - oder Rinderbraten, Gulasch, schweres Geflügel wie Ente, Gans oder Pute in Verbindung mit Kohl.

Schritt12

.

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

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thueringer-kloesse-rohe-oder-gruene-kloesse/>