

Thüringer Klöße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Unvergleichlich lecker zu Gerichten mit reichlich Soße, wie: Braten, Goulasch und Ragouts, hier das Original

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
- 1 TL Salz
- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, gewürfelt, in Butter kross gebraten

Zubereitungsart

Schritt1

Die geschälten Kartoffeln etwas zu einem Drittel weich kochen, danach abschütten, etwas Kochwasser verwahren.

Schritt2

Zwei Drittel der Menge fein reiben. Das sollte gleichzeitig, in einem Arbeitsgang geschehen, damit die geriebenen Kartoffeln sich nicht verfärben.

Schritt3

In einem Küchentuch trocken auspressen, das Kartoffelwasser dabei auffangen und in einem Messbecher absetzen lassen.

Schritt4

(Ist für die natürliche Bindung unverzichtbar)

Schritt5

Nunmehr die gekochten Kartoffeln durchpressen oder fein stampfen. Etwas von dem Kochwasser dazu geben, etwas „flüssig - musig“ halten und die geriebenen, trockenen Kartoffeln dazu geben.

Schritt6

Das Kartoffelwasser der rohen Kartoffeln hat sich inzwischen abgesetzt, abgießen und die abgesetzte Kartoffelstärke zur Masse geben.

Schritt7

Mit einem Kochlöffel intensiv verrühren, schlagen, damit sich beide Massen gut verbinden und die Klöße schön locker werden.

Schritt8

Die Masse mit angefeuchteten Händen in beliebiger Größe formen und in die Mitte einige geröstete Toastbrotwürfel einrollen.

Schritt9

In einen flachen Topf mit siedendem Salzwasser geben und ca. 15 - 18 min. leise „simmern“ lassen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte, Thüringische **Tags:** gesund, lecker, softig, teige, thüringer klöße, toll, urig, warm, zart

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