



Thüringer Wickelklöße

- **Portionen:** 5
- **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' : '5', 'yield' : '' });
```

Pellkartoffel-Wickelklöße sind ideal zu Soßengerichten, Braten, Ragouts oder Goulasch.

Zutaten

- Für die Kloßmasse:
 - 1 kg mehlig kochende Pellkartoffeln
 - 160 g Mehl, gesiebt
 - Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, ½ Tl Kümmel
 - 2 ganze Eier
- Für die Füllung:
 - 100 g Speck, gewürfelt
 - 2 EL Butter
 - 100 g Semmelbrösel
 - 3 EL frische, gehackte Petersilie
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Den Speck mit der Butter in einer Stielpfanne bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen, dann die Semmelbrösel dazu geben und 1 - 2 min. zusammen anrösten.

Schritt3

Die Pfanne zurückziehen und die gehackte Petersilie unterschwenken.

Schritt4

Die Wickelkloßmasse:

Schritt5

Die mit etwas Kümmel weich gekochten Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Schritt6

Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen.

Schritt7

Die Masse mit dem gesiebten Mehl bestäuben und mit den Eiern nur leicht und locker verkneten.

Schritt8

Die Hälfte der Menge (Ich mache 2 Rollen) flach, etwa 1 cm dick, auf einer ausgebreiteten Klarsichtfolie zu einem Rechteck verteilen, glatt streichen. Die Hälfte der Füllung gleichmäßig darüber geben.

Schritt9

Die Folie anheben und zu einer geschlossenen Rolle rollen, formen, die Enden mit Küchegarn zu binden, fest verschließen.

Schritt10

Den Vorgang bei der 2. Rolle wiederholen.

Schritt11

In siedendes Salzwasser geben und sanft, ca. 30 min. garen. (Geht auch im Dampfgarer)

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Wickelklöße danach aus dem Wasser und der Folie nehmen und in 3-4 cm große Stücke schneiden. Sofort zu Braten, Ragouts oder Goulasch servieren oder die einzelnen Stücke in brauner Butter appetitlich nachbraten.

Rezeptart: Kartoffelgerichte, Thüringische **Tags:** deftig, speck, Thüringische Küche

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