



# 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 Küchengarn 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/>