

Thüringer Klöße

Zubereitung

- 1/3 der Kartoffeln mit Schale weichkochen.
- Währenddessen die übrigen Kartoffeln schälen und fein reiben. Anschließend die geriebenen Kartoffeln mit einem Passiertuch gut ausdrücken (wichtig: ganz trocken pressen!!) .
- Als Nächstes die gekochten Kartoffeln möglichst heiß pellen und danach durch die Kartoffelpresse drücken. Im Anschluss die noch heiße Masse (wichtig!) mit zu den roh geriebenen Kartoffeln geben.
- Nun die Kartoffeln mit Kartoffelstärke und Salz in einer Schüssel verrühren.
- Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Anschließend mit der Butter in einer Pfanne goldbraun bei mittlerer Hitze anrösten.
- Danach mit der Hand die Klöße formen (am besten die Hände dabei immer anfeuchten). Dabei jeweils in die Mitte 2-3 Brotwürfel drücken und gut verschließen.
- Zum Schluss das Salzwasser im Topf einmal aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren, so dass das Wasser nicht mehr sprudelt. Die Thüringer Klöße ins Wasser geben. Dort ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen (ca. 20 Min). Ist es soweit, den Topf vom Herd nehmen und die Klöße abschließend noch weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Zutaten

1000 g mehligkochende Kartoffeln
1 EL Kartoffelstärke
1 TL Salz (bei Bedarf auch mehr)
2 Scheiben Toastbrot
25g Butter

Salz fürs Kochwasser

