

Thüringer Klöße

Zutaten für vier Personen



3 kg Kartoffeln
½ l Milch
50 g Grieß
4 Brötchen
30 g Butter

1. Kartoffeln schälen und in kaltes Wasser reiben. Masse anschließend in ein Tuch füllen, fest auspressen – bis sie fast mehlig ist.
2. Kartoffelmasse in einer Schüssel zerkrümeln.
3. Milch und Grieß vermengen und zu dünnem Brei kochen und danach über die Kartoffelmasse geben und salzen.
4. Kartoffelmasse durcharbeiten, schlagen und kneten. Mit nassen Händen Klöße formen.
5. Brötchen in Würfel schneiden, in Butter goldgelb rösten.
6. Mit zwei Fingern Löcher in die Klöße drücken und Brötchenwürfel hineingeben. Kartoffelteig sorgfältig zusammendrücken.
7. Kartoffelklöße vorsichtig in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Nur kurz aufkochen. Klöße im Wasser, auf kleiner Flamme, ca. 15 Minuten ziehen lassen.
8. Klöße mit Schaumkeller aus dem Wasser nehmen und in eine Schüssel geben.