

Thüringer Klöße

Das Originalrezept

Zutaten:

1,5 kg große geschälte Kartoffeln
Salz

0,5 Liter Wasser (oder Milch)

120 g Semmelwürfel,
50 g Butter

Ein Drittel der Kartoffeln werden in leicht gesalzenem Wasser gekocht und anschließend mit

zu einem dünnen Kartoffelbrei verrührt.

Zwei Drittel der rohen Kartoffeln werden entweder auf einer modernen Küchenmaschine oder einer Kartoffelreibe gerieben. Die geriebenen Kartoffeln werden in einem Sack mit der **Kartoffelpresse** ausgepresst.

Die ausgepresste Masse wird in eine große Rührschüssel gegeben und so zerbröseln, dass keine Klumpen mehr vorhanden sind. Anschließend wird nach Bedarf mit einer Prise Salz gewürzt.

Den Kartoffelbrei lässt man kurz aufkochen und überbrüht damit die trockene Kloßmasse. Dabei ist die Kloßmasse schnell und kräftig durchzurühren.

Wenn die Kloßmasse gebunden ist, können daraus zwischen zwei nassen Händen Klöße geformt werden.

Feinschmecker können die Klöße zusätzlich mit mehreren gerösteten Semmelwürfeln füllen.

In leicht siedendem Salzwasser werden die Klöße in einem großen Topf ca. 10 – 15 Minuten gegart.

Wenn sie oben schwimmen und einzelne Kartoffelfasern leicht glasig schimmern, sind die Klöße gar.

Man kann die Klöße auch schwefeln:

1 Schwefelstange – die geschälten rohen Kartoffeln werden in einem geschlossenen Behälter geschwefelt – Schwefelstange ca. 4 cm anzünden und mit einem Deckel verschließen. Das Schwefeln hat die Bewandnis, dass die Kartoffelfasern nicht grau anlaufen und die Kartoffeln schön weiß werden, - die dabei entstehende schweflige Säure gibt den pikanten Geschmack.

Viele schwören jedoch darauf, dass ungeschwefelte Klöße besser seien.