Rezept

Rohe Klöße nach Thüringer Art

Ein Rezept von Rohe Klöße nach Thüringer Art, am 28.04.2024

Zutaten

2 Scheiben	Toastbrot	**60 g**	Butter
1 kg	mehligkochende Kartoffeln	**1/4 l**	Milch
	Salz		Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss	**200 g**	Hartweizengrieß

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 8 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Das Toastbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. 1 EL Butter in einer kleinen beschichteten Pfanne schmelzen. Darin Brotwürfel unter Rühren knusprig braun braten, zum Entfetten auf Küchenpapier geben.

2. Kartoffeln schälen, waschen und auf einer Rohkostreibe fein reiben. Kartoffeln auf ein Küchentuch geben, dieses zu einem Beutel zusammendrehen und so viel Flüssigkeit wie möglich aus den Kartoffeln pressen. Dann die Kartoffeln in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Milch und übrige Butter zum Kochen bringen, mit 1 ½ TL Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Grieß einstreuen, unter Rühren aufkochen, sofort mit den Kartoffeln vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Aus der Kartoffelmasse und den Brotwürfeln acht gefüllte Klöße formen und in reichlich Salzwasser garen. Die Klöße herausheben und servieren.