Rezept

Wildkräuterklöße

Ein Rezept von Wildkräuterklöße, am 29.04.2024

Zutaten

400 g	Süßkartoffeln
	Salz
2	Eier
	Pfeffer
1 Handvoll	Sauerampfer
1 1/2 EL	Butter
200 ml	Milch
	Salz
1-2 TL	Zitronensaft
1 großes Bund	Frühlingszwiebeln
1 EL	Öl
400 g	mehligkochende Kartoffeln
3 Handvoll	Wildkräuter (ca. 60 g; z. B. Giersch, Wiesenknopf, Knoblauchrauke, Gundelrebe)
150 g	Mehl
	frisch geriebene Muskatnuss
1 Handvoll	Giersch
1 EL	Mehl
200 g	Sahne
	Pfeffer
	Zucker
100 g	Bacon (Frühstücksspeck; in Scheiben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Für die Klöße Süßkartoffeln und Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und zusammen in Salzwasser in ca. 20 Min. weich kochen.

2. In einem weiten Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Kartoffeln abgießen, auf der ausgeschalteten Herdplatte etwas ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse abkühlen lassen.

3. Die Wildkräuter waschen, trocken schütteln und hacken. Die Kartoffelmasse mit Eiern, Mehl und Wildkräutern verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen 8 Klöße formen. Die Klöße in das kochende Wasser geben und in ca. 20 Min. gar ziehen lassen, bis sie nach oben steigen.

4. Währenddessen für die Sauce die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl dazugeben und unter Rühren ca. 5 Min. anschwitzen. Milch und Sahne hinzufügen und die Sauce unter Rühren weitere 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Das dunkle Grün abschneiden, das helle Grün und den weißen Teil in grobe Stücke schneiden. Den Bacon quer in breite Streifen schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Bacon darin knusprig braten. Die Frühlingszwiebeln 1-2 Min. mitbraten.

6. Die Klöße mit dem Schaumlöffel aus dem Topf heben, in eine Schüssel geben und die Bacon-Frühlingszwiebel-Mischung darüber verteilen. Die Sauce mit dem Zitronensaft und 1 Prise Zucker abschmecken. Die Kräuter unterrühren und die Sauce zu den Wildkräuterklößen servieren.