

Rezept

Beulches – Hessische Lauchklöße

Ein Rezept von Beulches – Hessische Lauchklöße, am 29.04.2024

Zutaten

1 Stange Lauch

Salz

1 EL Reis

100 g Pökelfleisch

800 g mehligkochende Kartoffeln

Küchentuch und Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch längs halbieren, putzen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Pökelfleisch ebenfalls 1 cm groß würfeln.
2. Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und auf der Gemüsereibe fein reiben. Anschließend mit den Lauch- und Fleischwürfeln, ½ TL Salz und dem Reis mischen. Die Masse auf ein Küchentuch geben und zu einer Rolle formen. Enden mit Küchengarn zusammenbinden, sodass eine stramme Rolle entsteht.
3. Die Rolle in siedendes Wasser legen und darin bei kleiner bis mittlerer Hitze in 30 Min. zugedeckt gar ziehen lassen. Anschließend aus dem Wasser heben, auspacken und in Scheiben geschnitten servieren. Die Klöße passen am besten zu Gerichten mit viel Sauce, wie beispielsweise Schweineragout oder Kasseler-Schmorbraten.