

Rezept

Kartoffel-klöße halb und halb

Ein Rezept von Kartoffel-klöße halb und halb, am 15.12.2025

Zutaten

1 Scheibe Brot (am besten funktioniert Bauernbrot)

1 EL Salz

etwas Speisestärke (aus Kartoffeln, auch Kartoffelmehl) zum Binden

1 EL Butter

2 kg mehligkochende Kartoffeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Brotscheibe in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen, mit 1 Prise Salz würzen und darin die Brotwürfel anrösten, jedoch nicht zu knusprig und zu fest werden lassen. Die Würfel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Die Hälfte der Kartoffeln waschen und ungeschält in ausreichend Salzwasser oder im Dampf in 20 - 25 Min. gar kochen. Dann abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und in einer großen Schüssel etwas abkühlen lassen. Mit einer Gabel klein zerdrücken.
3. Die andere Hälfte der Kartoffeln schälen und waschen. Ein Sieb über eine Schüssel legen. Nun auf einer feinen Reibe die Kartoffeln in das Sieb reiben, dabei die Raspel immer wieder ins Sieb hineindrücken, damit die Kartoffeln entwässert werden. Ist das Sieb nahezu voll, die Kartoffeln in ein Küchentuch stürzen. Mit den restlichen Kartoffeln weiter so verfahren, bis alle aufgebraucht sind. Die Kartoffelmasse im Küchentuch fest zusammendrücken und die verbliebene Flüssigkeit herauspressen.
4. Die ausgedrückte Kartoffelmasse zu den gegarten Kartoffeln geben, salzen und alles gut miteinander vermengen. Die Masse sollte nicht an den Fingern kleben, daher bei Bedarf etwas Speisestärke dazugeben.
5. Nun 12 Klöße gleicher Größe formen, dabei in jeden Kloß einige Stückchen geröstetes Brot in die Mitte stecken und den Kloß rundherum wieder gut schließen. Mit leicht angefeuchteten Händen lassen sich besonders gut Klöße formen.
6. In einem möglichst großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und darin die Klöße in 20 - 25 Min. bei geringer Hitze gar ziehen lassen.