

Rezept

Klassische Klöße

Ein Rezept von Klassische Klöße, am 18.12.2025

Zutaten

1 kg	Kartoffeln (unbedingt mehlig Sorten, z.B. Bintje, Adretta, Itona ...)	100	- 150 g Mehl
			Salz
	frisch geriebene Muskatnuss	2	mittelgroße Eier
	2-3 EL Butter	4 EL	Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Wer eine Kartoffelpresse im Küchenschrank findet, darf gleich weiterspringen zu Punkt 2 – wer nicht, muß hier kurz weiterlesen. Die Kartoffeln waschen, knapp mit Wasser bedeckt kochen und über Nacht abkühlen lassen. Erst dann schälen und locker reiben (weiter bei Punkt 3).
2. Jetzt für die glücklichen Presse-Besitzer: Die Kartoffeln waschen, knapp mit Wasser bedeckt weich kochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und heiß schälen. Sofort durch die Kartoffelpresse drücken und den Kartoffelschnee locker ausbreiten, damit er nicht zusammenklumpt.
3. Ungefähr $\frac{2}{3}$ der Mehlmenge über die Kartoffeln streuen, mit Salz und Muskat würzen. Mit den Fingern lockere Brösel bröseln. Dann die Eier in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel aufschlagen, mit der Gabel unter den Kartoffelteig ziehen. Dann möglichst rasch zu einem glatten Teig zusammendrücken. Falls er nicht zusammenhält, noch mehr Mehl dazu nehmen. Nicht zu heftig kneten, sonst wird der Teig zu weich und braucht zu viel Mehl zum Binden.
4. Nun die Hände leicht mit Mehl bestäuben, den Teig in kleine Portionen teilen, je nachdem, wie große Klöße es werden sollen. Jedes Teighäufchen zu einer Kugel drehen.
5. Inzwischen sollte im großen Topf auch schon reichlich Salzwasser kochen. Die Klöße ins Wasser fallen lassen, zugedeckt noch mal aufkochen, halboffen 10-20 Minuten ziehen lassen (je nach Größe), bis alle an der Wasseroberfläche erscheinen.
6. Butter in einem Pfännchen schmelzen, Semmelbrösel einrühren und lecker anbräunen. Die Klöße mit dem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und mit Semmelbröselbutter übergießen.