

Rezept

Rohe Klöße

Ein Rezept von Rohe Klöße, am 28.06.2026

Zutaten

1 1/2 kg mehligkochende Karto eln	Salz
2 Scheiben Toastbrot	1 EL Butter
1 EL Weißweinessig	1 EL Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. 500 g Kartoffeln schälen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. In einem kleinen Topf mit 1/8 l Wasser und 1 Prise Salz bei geringer bis mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 25 Min. gar kochen, ab und zu umrühren.

3. In der Zwischenzeit das Toastbrot klein würfeln. Eine Pfanne erhitzen, die Butter darin aufschäumen lassen und die Brotwürfel darin in 4 Min. goldbraun und knusprig braten. Dabei sehr oft umrühren oder die Pfanne schwenken, um die Brotwürfel zu wenden. Fertige Croûtons aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller mit Küchenpapier entfetten.

4. Die restlichen Kartoffeln schälen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser und dem Essig fein reiben.

5. Die rohen Kartoffeln sehr fest auspressen – in einer Kartoffelpresse, einem Kartoffelsäckchen oder auch einem stabilen Küchentuch. Dabei die ablaufende Flüssigkeit in der Schüssel auffangen.

6. Nach ca. 10 Min. hat sich die Kartoffelstärke abgesetzt, dann das Wasser abgießen, die Stärke aufbewahren.

7. Sobald die Kartoffeln weich sind, mit verbliebener Garflüssigkeit im Topf mit einem Kartoffelstampfer zu Brei zerstoßen (kein Pürierstab!). Geriebene Kartoffeln auseinanderzupfen, salzen, mit der aufgefangenen Stärke und der Speisestärke mischen. Kartoffelbrei noch einmal aufkochen lassen, rohe Kartoffeln unter den kochenden Brei rühren und nochmal aufkochen. Gleich zurück in die Schüssel füllen. Mit einem Kochlöffel kräftig rühren oder schlagen, bis der Kloßteig beginnt, sich von der Schüssel zu lösen. Er sieht dann leicht glasig aus und schmeckt nicht mehr nach rohen Kartoffeln.

8. Ein nussgroßes Stück Kartoffelmasse abnehmen, rund rollen und in schwach kochendem Salzwasser einen Probekloß kochen – ist der Kloß zu weich oder zerfällt er, zusätzliche 2-3 EL Kartoffelstärke unterkneten. Hände in kaltes Wasser tauchen, Klöße in der Größe einer Kinderfaust formen. Mit einem Finger eine Mulde in jeden Kloß drücken, einen Teelöffel voll Croûtons in jeden Kloß füllen. Sorgfältig wieder verschließen. Mit nassen Händen die Klöße rund formen.
-
9. In kochendes Salzwasser geben, die Hitze reduzieren, sodass die Klöße mehr ziehen als kochen. Sobald die Klöße an die Wasseroberfläche steigen, einen Deckel leicht schräg auflegen und die Klöße noch ca. 20 Min. garen. Klöße aus dem Wasser heben und servieren.