

Rezept

»Seidene« Klöße

Ein Rezept von »Seidene« Klöße, am 28.06.2026

Zutaten

800 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
1 altbackenes Brötchen	80 g Butter
120 - 140 g Speisestärke	1 Ei
frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Klöße | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen, grob würfeln und in Salzwasser in 20 - 25 Min. weich garen.

2. Inzwischen das Brötchen in kleine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwürfel darin knusprig rösten. Herausnehmen und die restliche Butter zerlassen.

3. Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen, noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken und lauwarm abkühlen lassen. Dann mit den Händen 120 g Stärke locker untermischen. Das Ei verquirlen, mit der flüssigen Butter, Salz und Muskatnuss zur Kartoffelmasse geben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig noch klebt, etwas mehr Stärke hinzufügen.

4. Den Teig auf der mit Speisestärke bestäubten Arbeitsfläche zu einer dicken Rolle formen und in 8 gleich große Stücke schneiden. Die Stücke jeweils flach drücken und einige Brotwürfel in die Mitte geben. Den Teig über dem Brot zusammendrücken und zu Knödeln rollen.

5. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Klöße hineingeben, aufkochen und halb zugedeckt in ca. 20 Min. gar sieden (nicht kochen) lassen. Herausheben und zu (Gemüse-)Ragout, Braten mit Sauce oder Gulasch servieren.