

Rezept

Thüringer Klöße

Ein Rezept von Thüringer Klöße, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|------------------------------|
| 700 g Pellkartoffeln vom Vortag | 1 Brötchen vom Vortag |
| 1 EL Butter | Salz |
| 2 kg große, mehlig kochende Kartoffeln | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln vom Vortag pellen und fein reiben. Das Brötchen in kleine Würfel schneiden und in der Butter knusprig anrösten. In einem großen, breiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

2. Die rohen Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Die Masse nach und nach durch einen feuchten Kloßsack oder ein Küchentuch über einer Schüssel auspressen. Das ausgetretene Wasser stehen lassen, bis sich die Stärke am Boden abgesetzt hat.

3. Die trockene Kartoffelmasse mit ca. 1 Tasse kochendem Wasser überbrühen und die abgesetzte Stärke (ohne Wasser) dazugeben. Die gekochten Kartoffeln untermischen und mit Salz würzen.

4. Mit angefeuchteten Händen Klöße formen. In die Mitte jeweils 3-4 Brötchenwürfel drücken, den Teig darüber wieder gut verschließen. Die Klöße ins siedende Wasser geben und bei schwacher Hitze etwa 30 Min. ziehen (nicht kochen!) lassen.