

Rezept

Thüringer Serviettenkloß

Ein Rezept von Thüringer Serviettenkloß, am 09.06.2026

Zutaten

6 Brötchen vom Vortag	1/2 l Milch
Salz	1 Zwiebel
3 EL Butter	2 Scheiben Weißbrot
1 Bund Petersilie	6 Eier
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
2 EL Grieß	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Brötchen in Würfel oder Scheiben schneiden. Die Milch erhitzen und darüber gießen, 30 Min. quellen lassen.

2. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zwiebel schälen, klein würfeln und in 2 EL Butter andünsten. Das Weißbrot würfeln und unter die Zwiebel mischen. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken und dazugeben.

3. Die Zwiebelmischung und die Eier zu den eingeweichten Brötchen geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Teig gut durchkneten und mit dem Grieß binden.

4. Ein sauberes Küchentuch oder eine Stoffserviette kurz in heißes Wasser tauchen, auswringen und mit der restlichen Butter bestreichen. Die Brötchenmasse auf das Tuch geben und zu einem länglichen Laib formen. Das Tuch überschlagen und die Enden locker zusammenbinden (so bleibt genügend Platz zum Aufgehen).

5. Den Kloß in das kochende Wasser legen und etwa 50 Min. bei schwacher Hitze sieden lassen. Herausheben und aus der Serviette rollen. Mit einem sich überkreuzenden Küchenfaden in Scheiben schneiden.