Rezept

Thüringer Kartoffelklösse

Ein Rezept von Thüringer Kartoffelklösse, am 19.09.2025

Zutaten

1 Scheibe	Toastbrot
1 1/2 kl	mehligkochende Kartoffeln
1	Zitrone
	frisch gehackte Petersilie (nach Belieben)
25 g	Butterschmalz
	Salz
2 EL	Kartoffelstärke

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 8-12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Das Toastbrot in sehr kleine Würfel schneiden. Das Butteschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Brotwürfel darin goldbraun und knusprig rösten. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Die Kartoffeln schälen. Die Hälfte klein würfeln und in kochendem Salzwasser in ca. 15 Min. weich garen.

3. Den Saft der Zitrone auspressen. Die übrigen Kartoffeln fein reiben und mit Zitronensaft mischen.

4. Die geriebenen Kartoffeln in ein Tuch geben und gut ausdrücken, sie sollten möglichst trocken sein.

5. Dann die geriebenen Kartoffeln mit Stärke und 1 TL Salz in eine Schüssel geben.

6. Die gekochten Kartoffelwürfel abgießen, ausdampfen lassen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken.

7. Die rohe Kartoffelmasse und die Masse aus gekochten Kartoffeln gut vermischen.

8. Aus der Masse 8-12 Klöße formen, dabei jeweils einige Brotwürfel in die Mitte geben.

9. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Klöße darin bei kleiner Hitze in ca. 20 Min. garen. Klöße herausnehmen, abtropfen lassen und mit Petersilie bestreut servieren.