Rezept

Thüringer rohe Klöße

Ein Rezept von Thüringer rohe Klöße, am 24.05.2025

Zutaten

- **1 kg** mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- Muskatnuss
- **125 ml** Milch
- **30 g** Weichweizengrieß

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8-10 Klöße: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen. Milch mit 1 TL Salz aufkochen, Grieß unter Rühren einrieseln lassen und unter Rühren bei kleiner Hitze in 5 Min. zu einem Brei kochen. Mit Muskat würzen und zugedeckt warm halten.

2. Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen, eine feine Reibe hineinstellen und die Kartoffeln ins Wasser reiben. Die Masse in ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen, dabei das Wasser auffangen. Masse auf ein Küchentuch geben und gut ausdrücken, bis die Masse recht trocken ist. Masse sofort mit dem heißen Grießbrei verrühren. Sollte der Teig zu locker sein, einfach mit etwas Kartoffelstärke binden. Dazu das Wasser vorsichtig aus der Schüssel abgießen, bis nur noch Stärke am Boden zurückbleibt.

3. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Mit nassen Händen 8-10 Klöße formen und im siedenden Wasser bei kleiner Hitze offen 20 Min. gar ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen.