

Gefüllte Klöße (Gefeelte)

Eine Saarländische Spezialität aus meiner Heimat

Zutaten:

200 g Lauch

1 Zwiebel

1 Brötchen vom Vortag

100 g durchwachsener Speck

300 g gemischtes Hackfleisch

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

scharfes Paprikapulver

1 Knoblauchzehe

4 Eier

750 g Kartoffeln; rohe

750 g Kartoffeln (beides mehlig-kochende Sorten); gekochte vom Vortag ca. 200 g Mehl

Muskatnuss

3 El. Semmelbrösel

80 g Butter

Zubereitung:

Ein Rezept ergibt 4 bis 6 Portionen.

Für die Füllung den Lauch längs aufschlitzen und gründlich waschen. Die Zwiebel schälen, beides fein hacken. Das Brötchen und den Speck in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne den Speck auslassen. Das Hackfleisch unter Rühren braten, die Zwiebeln untermischen und kurz mit braten. Die Brotwürfel unterrühren, kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Presse dazudrücken.

Den Lauch untermischen und weitere 10 Min. unter Rühren braten. Abschmecken, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Hälfte der Eier verquirlen und unterziehen.

Für den Teig die rohen Kartoffeln waschen und schälen, fein reiben. In einem Tuch fest auspressen. Die gekochten Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Gekochte und rohe Kartoffeln in einer Schüssel mischen. Die restlichen Eier und soviel Mehl unterkneten, dass ein geschmeidiger Teig entsteht, der nicht an den Fingern klebt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann mit kalt abgespülten Händen Klöße formen und füllen: Jeweils eine faustgroße Menge Teig abnehmen, in die Handfläche geben

und eine Mulde hineindrücken. Je etwa 1 EL Füllung hinein geben, den Teig um die Füllung herum zusammen drücken und glatte Klöße rollen. Sie sollten mindestens doppelt so groß sein wie normale Beilagen-Klöße.

Reichlich Salzwasser aufkochen. Klöße hineinlegen, kurz aufwallen lassen. Die Hitze verringern und die Klöße etwa 30 Min. ziehen lassen. Die Semmelbrösel in Butter goldgelb rösten, über die Klöße gießen.