

Thüringer Klöße oder Grüne Klöße

Zutaten für Portionen

2 kg Kartoffeln, mehlig kochende

1 Brötchen, Salz, Wasser, Kartoffelmeh

Zubereitung

Man schält die Kartoffel und nimmt $\frac{2}{3}$ der Masse, reibt sie zu Schab und presst sie aus. Den Saft mit der Stärke fängt man auf und lässt die Stärke sich absetzen. Dann schüttet man das Wasser ab und lässt die Stärke trocknen. Wenn sie trocken ist, wird sie mit einem Nudelholz aufgelockert und später wieder verwendet.

Aus dem anderen $\frac{1}{3}$ der geschälten Kartoffeln wird ein dünner Kartoffelbrei mit Wasser zubereitet und unter die rohen Kartoffelmasse gegeben. Man gibt Salz und Kartoffelstärke unter die Pressmasse und der Kartoffelbrei wird untergehoben. Die gesamte Masse muss eine gute Konsistenz haben.

Dann werden Klöße geformt und es kommen in die Mitte Weißbrotwürfel (Brötchen), welche in einer Bratpfanne und in Stücke geschnitten schön goldgelb angebraten wurden.

