

# Kartoffelklöße (meine Thüringer Art)

© Joachim Brendel

## Zutaten (für 12 Klöße)

- 5 kg Kartoffeln (ca. 18 Stck.) faustgroß, mehligkochend
- 2 TL Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Muskat aus der Mühle
- 30 g Butter
- 2 Brötchen, altbacken

## Zubereitung

18 rohe Kartoffeln schälen, davon 12 fein reiben **(2/3)**. Die Masse durch ein Küchentuch pressen, bis keine Flüssigkeit mehr austritt, die Flüssigkeit dabei auffangen. Nach kurzer Zeit setzt sich dort die Stärke am Boden ab. Die geriebenen Kartoffeln mit den Händen auflockern, das Salz, den Pfeffer und das Muskat dazugeben und mit etwa 5 EL der abgesetzten Kartoffelstärke mischen.

Die restlichen 6 Kartoffeln **(1/3)** in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen.

Inzwischen die Brötchen klein würfeln und in Butter rösten. Für die Klöße einen großen Topf Salzwasser aufkochen und am Sieden lassen.

Die gekochten Kartoffeln zu einem dicken Brei pürieren und in einem geschlossenen Topf (spritzt) aufkochen. Den heißen Kartoffelbrei portionsweise über die kalt geriebenen Kartoffeln geben und mit einem Holzlöffel sofort kräftig verrühren. Den Teig so lange rühren, bis er eine gute Bindung hat und glasig glänzt.

Die Hände in kaltes Wasser tauchen und den Teig portionsweise abstechen (Teig darf nicht an den Händen kleben). Eine Vertiefung in die Mitte drücken, jeweils 4 Brotwürfel zugeben, Teig zusammendrücken und runde Klöße formen.

Die Klöße in das siedende Salzwasser geben und 20 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen.

