

# „Moi Lewwerworschkleeß“

© Joachim Brendel

für 4 Personen

*Für die „Kleeß“*

1 kg	Kartoffeln, (Pellkartoffeln)
150 g	Zwiebeln, klein gewürfelt
1	Frühlingszwiebel, gehackt
3 EL	Majoran, frisch, gehackt
3 EL	Petersilie, frisch, gehackt
3 St	Knoblauchzehen, gehackt
300 g	Leberwurst
8 EL	Mehl
2 EL	Weizengrieß
3	Eier
1 TL	Muskat, gemahlen

Reichlich schwarzer Pfeffer und Muskat aus der Mühle, etwas Salz

*Für die „Soß“*

1 St	Kloß', ungekocht
2 EL	Butterschmalz
2 St	Zwiebeln, gehackt
1 St	Staudensellerie
100 g	Schinkenwürfel
1 EL	Majoran, frisch, gehackt
1 EL	Petersilie, frisch gehackt
1 TL	Rinds Bouillon Instant
8 – 10 TL	Feine Bratensoße Instant
1 L	Wasser, heiß

Reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle



**Zubereitung**

*Die „Kleeß“*

„Pellkartoffeln“ kochen und vollständig auskühlen lassen.

Die gepellten, kalten Kartoffeln durch eine Presse oder den Fleischwolf drücken oder fein zerstampfen, mit allen Zutaten zu einem homogenen Teig vermischen. Gut, wenn die Leberwurst dabei nicht zu weich ist (recht kalt oder geräuchert). Kräftig abschmecken.

Aus dem Teig mit bemehlten Händen 13 tennisballgroße Knödel formen. 12 davon ins siedende, aber keinesfalls kochende Wasser geben. Nach 30 Minuten mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und sofort anrichten.

*Die „Soß“*

Im heißen Butterschmalz den restlichen, rohen Knödel mit den Zwiebeln, dem Schinken und dem Staudensellerie gut anbraten und dabei möglichst klein krümeln. Mit Bouillon, Bratensoße, Majoran und Petersilie bestäuben, das heiße Wasser klumpenfrei einrühren und ca. 3 Minuten aufkochen. Kräftig abschmecken.

Die „Kleeß mit de Soß“ anrichten. Vor dem Servieren alles mit frischer Petersilie garnieren.

**Eine herrlich, deftige Abwechslung der vielen, bekannten Kartoffelkloßrezepte. Und dazu noch eine komplette Mahlzeit – Fleisch also inbegriffen. Ein frisches Weizenbier schmeckt prima dazu.**

**Tipp:** Halbiert und flach zu einer Art Bratling gedrückt, lassen sich die noch rohen „Kleeß“ auch herrlich im heißen Butterschmalz bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken und vielfältig als Beilage verwenden.