



Zutaten

2 kg **Kartoffeln**

2 **Brötchen**

Salz

Butter

Zubereitung

1,5 kg Kartoffeln schälen, reiben und mit einem Leinentuch auspressen. Die verbleibenden 500 g Kartoffeln kochen und pürieren. Brötchen in Stücke zerteilen und in Butter rösten.

Das heiße Püree mit der rohen Kartoffelmasse mischen, salzen und zu einem Teig verkneten, aus dem die Klöße geformt werden.

In deren Mitte der Klöße jeweils Brötchenstücke einkneten.

Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Klöße auf kleiner Flamme 20 Minuten ziehen lassen.

Die Klöße schwimmen frei im Wasser und sollten sich möglichst nicht berühren. Sie sind gar, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Als Beilage zu jeder Art von Braten, zur Weihnachtsgans, Goulasch oder Rouladen servieren.

Guten Appetit!



Weinempfehlung

Zu Thüringer Klößen passt ein feinfruchtiger, weicher Rotwein aus dem Weinbaugebiet Saale-Unstrut in Thüringen.