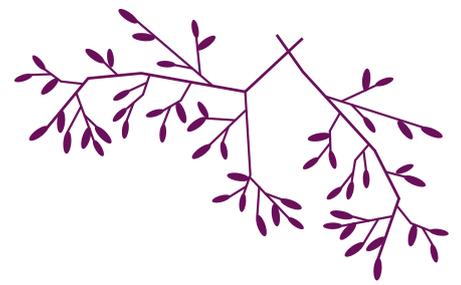


DAS TEAG-WEIHNACHTSMENÜ



Thüringer Klöße

Zutaten:

2-3 große Kartoffeln pro Person
1-2 EL Salz
1-2 Scheiben Toast oder 1-2 alte Brötchen
100 g Butter
etwas Essig

Material:

Reibe
Leinentuch

Weißbrotwürfel:

- Toast oder Brötchen in kleine Würfel schneiden
- Butter in der Pfanne erhitzen
- Weißbrotwürfel in der Pfanne goldbraun rösten
Anschließend abkühlen lassen

Kloßmasse:

- Pro Person 2-3 Kartoffeln schälen und waschen
- Zwei Drittel der Kartoffeln direkt fein reiben
- Die geriebene Masse immer wieder mit Essig und warmen Wasser übergießen, um zu verhindern, dass die Masse ergraut
- Die geriebene Masse in ein Leinentuch füllen und fest auspressen
- Die ausgedrückte Flüssigkeit aufbewahren und die Stärke absetzen lassen (wird später nochmal zugegeben, um die Klöße fester zu machen)
- Das restliche Drittel der Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und in einen Kochtopf geben
- Die Kartoffeln anschließend ca. zweifingerbreit mit Wasser bedecken und das Ganze so lange kochen, bis die Kartoffeln fast zerfallen
- Die Kartoffeln in der restlichen Flüssigkeit im Topf zerdrücken
- Die geriebene und die gekochte Kartoffelmaße in eine Schüssel geben und durchquirlen
- Nach gewünschter Festigkeit die Stärke aus der aufgefangenen Flüssigkeit hinzugeben
- 1-2 EL Salz hinzugeben
- Die entstandene Masse zu Klößen formen – nicht die Weißbrotwürfel vergessen
- Zuletzt die Klöße in einem großen Topf mit siedenden Wassers gar ziehen lassen
- Wenn die Klöße an die Oberfläche steigen, sind sie fertig

