

# Grüne Klöße aus dem Erzgebirge

Rezept für 4 Personen, Zeitbedarf ca. 45 Minuten



Grüne Klöße sind solche aus vorwiegend rohen Kartoffeln, im Erzgebirge und Thüringen besonders zum Gänsebraten beliebt. Gern mit viel Soße ...

Zutaten	Zubereitung
Am Vortag ½ kg Kartoffeln (Sorte festkochend)	Als Pellkartoffeln am Vortag kochen. Ca. 20 - 30 Minuten. Können ruhig etwas fester bleiben! Abkühlen lassen. Schälen.
	Am Vortag gekochte Kartoffeln mit Kartoffelreibe reiben. Am besten per Hand.
1 kg Kartoffeln (Sorte festkochend)  1 Zwiebel	Kartoffeln und die Zwiebel schälen und mit der Küchenmaschine reiben. Kleinstes „Reibe-Raster“. Masse sollte leicht „fädig“ sein. Die Kartoffelmasse in ein Leinen-Säckchen füllen und kräftig ausdrücken. Oder nutzen Sie eine zur Tüte gefaltete Stoffserviette (sollte natürlich nicht nach Waschmittel duften). Pressen Sie diese über einem Topf aus, bis fast keine Flüssigkeit mehr austritt. Die Flüssigkeit ist Stärke & Wasser – brauchen wir noch!
½ TL Muskat gemahlen 2 TL Salz  1-2 EL Meerrettich  ½ TL Majoran (wenn Sie mögen)	Mischen Sie die Kartoffelmasse mit den gekochten geriebenen Kartoffeln und den Gewürzen. Sie können frischen Meerrettich verwenden, aber auch aus dem Glas. Der Meerrettich gibt die besondere Note. Wer Angst hat, dass die Klöße zu schnell zerkochen, fügt 2 Esslöffel Speisestärke (Kartoffelstärke) dazu – bei mir klappt's immer ohne. Stellen Sie die Masse beiseite – ich fülle sie in einen Gefrierbeutel (dann wird sie nicht so schnell braun, was aber kein Qualitätsmangel ist).
3 Scheiben Weißbrot Butaris	Schneiden Sie 1 cm große Würfel und braten Sie diese in Butaris goldbraun. Zu viel produzierte Semmelröstel (Croutons) finden in der Küche schnell Abnehmer!
Wasser ½ EL Salz	Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Klöße sollen nebeneinander darin schwimmen können.
Kartoffelstärke	Bestreuen Sie ein Schneidbrett mit Kartoffelstärke, formen Sie den Kartoffelteig zu einer Rolle (ca. 7 cm Durchmesser) und schneiden Sie ca. 7 cm lange Stücke. Drücken Sie in die Mitte der Stücke 2-3 Semmelröstel und formen Sie die Klöße zu Kugeln. Von außen mit Kartoffelmehl bestäuben erleichtert das Formen und schützt die Klöße beim Kochen.
	Gießen Sie den Kartoffelsaft (vom Auspressen) in das Kochwasser und legen Sie die Klöße vorsichtig in das kochende Wasser, reduzieren Sie die Temperatur – das Wasser sollte nicht mehr sprudeln. Wenn die Klöße oben schwimmen, wenden Sie diese vorsichtig. Danach noch ca. 20 Minuten ruhig sieden bis „wallen“ lassen.
Großmutter's Tricks	Gib' dem Kochwasser Mehl- und Kartoffelteigreste bei, dann „zerweicht es Deine Klöße nicht“. Klöße nach dem Servieren auf dem Teller sofort mit zwei Gabeln aufreißen.

