

Gefüllte Klöße (Kartoffelknödel)

Zutaten als Hauptgericht für 4 bis 6 Portionen:

Für die Klöße:

1000 g mehlig kochende, gekochte Kartoffeln vom Vortag,

150 g Mehl,

4 Eier,

½ TL frisch gemahlene Muskatnuss,

1 TL Salz,

4 EL Grieß.

Für die Füllung (1) Bratwurstfüllung :

3 bis 4 Thüringer Bratwürste,

1 EL Öl,

4 Frühlingszwiebeln,

1 Knoblauchzehe,

Salz,

1 Brötchen vom Vortag.

Oder Füllung (2) Leberwurstfüllung :

300 g grobe Leberwurst,

1 Brötchen vom Vortag.

Für das Sauerkraut :

300 g Sauerkraut aus der Dose,

50 g durchwachsener Speck,

1 Zwiebel,

2 EL Butter,

1 Lorbeerblatt,

3 Wacholderbeeren,

1 EL Mehl.

Zubereitung :

Die gekochten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, mit dem Mehl, den Eiern, Grieß, Muskat und Salz zu einem weichen Teig kneten. Etwa ½ Stunde ruhen lassen.

Zubereitung der Füllung :

Füllung mit Bratwürsten (1) :

Die Frühlingszwiebeln putzen und mit dem Grün in dünne Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. In einem Topf mit 1 EL Öl 10 Min. dünsten. Die Bratwürste aufschneiden und das Bratwurstbrät heraus schaben. Im Topf anbraten, dabei mit dem Kochlöffel zerstoßen. Abkühlen lassen. Das Brötchen in ½ cm dicke Scheiben schneiden, die Rinde entfernen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten.

Füllung mit Leberwurst :

Die Leberwurst enthäuten und in Würfel von ca. 1,5 bis 2 cm schneiden.

Sauerkraut :

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in 2 EL Butter andünsten ohne Farbe nehmen zu lassen. Den Speck fein würfeln und zugeben. Das Sauerkraut und eine Tasse Wasser zugeben. Das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren unterrühren und 10 Min. garen lassen.

Die Knödel :

Für jeden Knödel mit kalt abgespülten Händen eine faustgroße Menge Teig abnehmen, auf dem bemehlten Backbrett zu einer ca. ½ cm dicken Scheibe formen.



WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Beilagen > Rezept : Gefüllte Klöße (Kartoffelknödel)

Etwa einen gehäuften Esslöffel Füllung in die Mitte geben, den Teig um die Füllung herum zusammendrücken und mit beiden Händen zu Knödeln (Klößen) formen (rollen). Die Knödel (Klöße) haben dann einen Durchmesser von etwa 8 bis 10 cm. In kochendes, gesalzenes Wasser geben. Das Wasser soll nach dem Einlegen der Klöße nicht mehr kochen, sondern „ziehen“. Nach 30 Min. mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Die Klöße auf dem Sauerkraut auf einer Platte anrichten.