

# Kloßvariationen

---

## Thüringer Klöße

### Zutaten:

- 1200 g Kartoffel(n), roh. geschält
- 400 g Kartoffel(n), gekocht
- 1 Ei
- 40 g Stärkemehl
- Salz
- Muskat
- Pfeffer weiss
- 40 g Butter
- 2 Scheibe/n Weißbrot

### Zubereitung:

Rohe Kartoffeln reiben, im Tuch oder Säckchen fest ausdrücken. Gekochte Kartoffeln durch Kartoffelpresse drücken. Beide Kartoffelmassen zusammengeben. Ei und Stärke einarbeiten, mit den Gewürzen abschmecken.

Das Weißbrot würfeln und in wenig Fett goldbraun rösten. Klöße mit feuchten Händen formen, in der Mitte mit einigen gerösteten Brotwürfeln füllen. Salzwasser aufkochen lassen und Klöße vorsichtig mit einem Schaumlöffel hinein gleiten lassen. Ohne Deckel leicht köchelnd ca. 20 Minuten ziehen lassen. Sie müssen an der Oberfläche schwimmen.

## Gefüllte Klöße

### Zutaten:

- 1 kg Kartoffel(n)
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 400 g Bratwurst, frisch, gewürzt
- 200 g Schinken, gekocht
- Salz und Pfeffer
- Speisestärke

### Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale weich kochen, pellen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Die Eier in die noch warme Kartoffelmasse geben, salzen, pfeffern, gut durchrühren und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die frische Bratwurst von der Pelle befreien und den Schinken klein schneiden.

Beides zu einer Masse verrühren. Die abgekühlte Kartoffelmasse mit dem Mehl und 1 EL Speisestärke vermischen.

Etwas Mehl auf die Anrichte streuen und die Masse zu einer Wurst formen. In 5-6 gleiche Teile formen, wie eine Untertasse, und gleichmäßig die Bratwurst-Schinken-Masse darauf verteilen. Dann zu Klößen formen.

Die Klöße ca. 25 Minuten in siedendes Salzwasser geben und ziehen lassen.

## **Serviettenknödel**

### **Zutaten:**

250 g Semmel(n), gewürfelt

2 Eier

300 ml Milch

70 g Butter

1 Zwiebel

Petersilie

Salz

Muskat

### **Zubereitung:**

Die Eier mit Milch, einer guten Prise Salz und etwas frisch geriebenem Muskat verquirlen. Die Zwiebel sehr fein würfeln und in der heißen Butter glasig anschwitzen. Semmelwürfel, Eiergemisch, Zwiebeln und Petersilie gut miteinander vermengen und den Teig eine Stunde rasten lassen.

Rollen von 5-6 cm Ø formen und auf hitzebeständige Frischhaltefolie geben. Fest einrollen und an den Enden wie eine Wurst abbinden. Mit Alufolie umwickeln, in leicht siedendes Wasser legen und in 30-40 Minuten gar ziehen lassen

# Quark-Mascarpone-Creme

---

## **Zutaten** (für 8 Personen):

1000 g Quark

600 g Mascarpone

1 Glas Heidelbeeren (oder Beeren nach Wahl)

48 Kekse, (Amarettini)

8 EL Amaretto

4 Pck. Vanillezucker

n. B. Zucker

## **Zubereitung:**

Pro Portion 5 Amarettini in Stückchen brechen, in weite Dessertschalen geben und mit Amaretto beträufeln (wer will, ersetzt den Amaretto teilweise oder ganz durch Kompottsaft). Das

Heidelbeerkompott in einer Schüssel ein wenig zerdrücken und mit Topfen, Mascarpone, 6 EL Heidelbeersaft (aus dem Kompottglas) und Vanillezucker verrühren. Die Mischung mit Zucker oder Süßstoff abschmecken.

Die Amarettinistückchen etwas verrühren und die Creme darauf verstreichen. Je 1 Keks darauf setzen und etwas Heidelbeerkompott und Heidelbeersaft darüber sprenkeln.