

## Stephans und Ralfs schönste Rezepte

# THÜRINGER KLÖßE

Für 3-4 Personen

<b>Zutaten:</b> <b>500 gr. Kartoffeln</b> <b>5 Esslöffel Kartoffelstärke</b> <b>1 Tel. Salz</b> <b>Ggf. Majoran</b>	<b>Anleitung:</b> <b>Kartoffeln reiben und auf einem Küchensieb abtropfen lassen. Kartoffelstärke über den Kartoffeln verteilen, Salz und Majoran dazugeben.</b>
<b>750 gr. Kartoffeln</b>	<b>Kartoffeln kochen, einen Teil des Wassers abgießen (nicht weg schütten) im restlichen Kartoffelwasser die Kartoffeln zu einem nicht zu flüssigem Teig verrühren, ggf. Kartoffelwasser zugeben, den heißen Kartoffelbrei in die rohen Kartoffeln einrühren bis sich die Kloßmasse von der Schüssel löst.</b>
<b>1 Brötchen</b>	<b>Brötchen in Würfel schneiden und in Butter goldgelb anbraten</b> <b>Kloßmasse zu Klößen formen Brötchenwürfel in die Mitte einlegen.</b>
<b>2-3 Liter Wasser</b>	<b>kochen</b> <b>Klöße ca. 20 min im Wasser ziehen lassen</b>