

Thüringen...

...wo ein Sonntag ohne Klöße,
kein Sonntag ist.



INHALT	1
HALLO LIEBE THÜRINGEN-FANS,	2
KARTOFFELGESCHICHTE	2
VIELE LESER – VIELE REZEPTE	3
FAST HUNDERTJÄHRIGE ERFAHRUNGEN	3
HÜTES, HEBES UND SO WEITER	4
SEEMANNSGARN AUS TABARZ	4
EINMAL KLOßMASSE, BITTE... ..	5
DIE GARANTIERT „ECHTEN THÜNINGER“, KLOßREZEPTE AUS DER LESERPOST.....	6
<i>K. Wick, Erfurt.....</i>	<i>6</i>
<i>Karin Berthold, Heuther</i>	<i>6</i>
<i>Eingesandt von E. Rommel, Bad Langensalza.....</i>	<i>6</i>
<i>Edelgard Scholz., Leinefelde.....</i>	<i>7</i>
<i>Eingesandt von Chr. Langer, Gotha.....</i>	<i>7</i>
KRÄUTERJULES KLOßREZEPTE	8
<i>Thüringer Klöße – vom Vater (4 Personen)</i>	<i>8</i>
<i>Thüringer Klöße (4-5 Personen).....</i>	<i>8</i>
ECHTE THÜNINGER KLÖßE – HEUTE 2008 (4-5 PERSONEN)	9
FÜR KARTOFFELPUFFER	9

Hallo liebe Thüringen-Fans,

hier ein Zitat aus einer Thüringer Zeitung, es war „Das Volk“. Ihre Nachfolgerin ist heute die „Thüringer Allgemeine“. Der Artikel erschien am 24. Dezember 1980.

Ich habe mir die Arbeit gemacht und den gesamten Artikel über die Thüringer Klöße und teilweise auch über die Kartoffelgeschichte zu schreiben.

Die Überschrift lautete:

Alles klar wie Kloßbrühe

Es heißt, ein Sonntag ohne Klöße ist für die Thüringer kein Sonntag und schon gar kein Feiertag. Mit der Kloßkocherei wird ein wahrer Kult getrieben. Da werden an den Festtagen ganze Scharen von Vätern mit ihren Kindern zum Spaziergehen verpflichtet, damit die Hausfrau Platz und Muße hat zum Klöße machen. Es soll aber auch Fälle gegeben haben, wo der Mann die Schürze umbindet oder die gesamte Familie an diesem Spezialgericht arbeitete. Alles was Klöße kocht, behauptete von sich, die echten Thüringer im Topf zu haben, alles andere wären Fälschungen.



Kartoffelgeschichte

Auf der Suche um das Geheimnis dieser Kartoffelspezialität etwas zu lüften, kam folgendes heraus. In der Wissenschaftlichen Bibliothek von Erfurt wurde in vielen Bänden gewälzt über die Geschichte der Kartoffel, worin stand, dass schon vor einem halben Jahrtausend die Inkas die Pflanze angebaut haben. Über Chile, Peru, Spanien, Frankreich und Irland kamen sie um 1700 endlich auch nach Thüringen. Während der Weimarsche Herzog Ernst August 1739 seinen Pächtern empfahl, „zum Behufe der Brunstplätze und Ankörung deren wilden Schweine“ Kartoffeln anzubauen, pflanzten sie schon früher die Armen des Thüringer Bergdörfchens Schmiedefeld für den eignen Verzehr. In dieser kargen Waldgegend wurde die Kartoffel bald Hauptnahrungsmittel und zum Ersatz für alles Mögliche. Mit ihr streckte man das Mehl und buk Kartoffelbrot, es gab Kartoffelbutter und Kaffee aus Kartoffeln. Sogar den Lichterkerzen mengte man Kartoffeln bei. Es gab Kartoffelsuppe, Kartoffelbrei, Salzkartoffeln mit Kümmel, Kartoffeln mit saurer Milch und mit Brennesselspitzen. In den Kochbüchern der damaligen Zeit wurden die Kartoffeln kaum erwähnt. Nur einige Verse erinnern noch daran. Da heißt es zum Beispiel: „Ich will dir was erzählen von der Mume Röhl, wenn sie kein Kartoffeln hat, kann sie keine schöl“. Oder: „Kartoffeln in der Früh', zum Mittag in der Brüh', zum Abend im ganzen Kleid, Kartoffeln in Ewigkeit“.

Wie gesagt fand man viel über Kartoffeln. Das es sogar drei Kriege ihretwegen gab, aber keine Spur über die Kartoffelklöße. Der Verfasser des Textes schlug gerade wieder ein verstaubtes Buch zu, als ihn strafende Blicke der Bibliothekarin erhaschte. Sie fragte ihn flüsternd im Lesesaal, da es so üblich war, was er denn suche. Er antwortete: „*Etwas über Kartoffelklöße*“. Dies hätte er aber nicht so laut sagen dürfen, denn es war um die Mittagszeit und um ihn herum saßen 20 hungrige Studenten. Ihn trafen strafende Blicke und manche sprachen von seelischer Grausamkeit. Aber nach ein paar Studenten verrieten sie ihm dann ihre Kloßrezepte. Jeder hatte etwas anderes auf Lager. Die eine rührte den getrockneten Kartoffelschab Gries zu, die andere Kartoffelbrei. Es kam zu einer lebhaften Diskussion und unser Experte schlich sich heimlich fort und der Kloßstreit verfolgte ihn noch auf der Straße.

Viele Leser – viele Rezepte

In der Hoffnung, dass uns einige unsere Leser weiterhelfen können, schrieben wir: „*Schickt uns euer Kloßrezept*“. Wir bekamen haufenweise Post. Alle beteuerten ihre Klöße wären die Echten. Aber auch hier gingen die Meinungen gewaltig auseinander. Ausgangspunkt war zwar bei allen, dass zwei Drittel der Masse aus geriebenen und getrockneten Schab bestehen muss. Aber bei dem restlichen Drittel, das beigemischt werden muss, war jeder auf etwas anderes. Auf Gries, Mehl, sauer Sahne und Reis. Die einen würzten sie mit Muskat, die anderen mit Pfeffer oder sogar mit Majoran. Eine Leserin schrieb, dass die echten Thüringer Klöße am besten geraden, wenn man die Kartoffeln an Vortag vom Feld holt. Andere waren der Meinung, dass man die Kartoffeln unbedingt unter Wasser schälen müsse, denn der blanke Stahl würde sie blau färben. Da ist vom trocknen und großen Schab die Rede und von feinem, leicht angefeuchtetem. Die einen geben etwas Stärke zu, andere wieder quälen das Kartoffelsäckchen solange, bis kein bisschen Stärke mehr drin bleibt. Während die einen die Kloßmasse mit Schwefeldampf weiß machen, halten das andere für Teufelswerk. Da wird geraten, einen breiten Topf zum Kochen der Klöße zu nehmen und sie dürfen um Gottes willen nicht untergehen, weil sie sonst so fest werden, dass man mit ihnen kegeln kann. Einig war man sich eigentlich in einem, nämlich, dass die Kartoffeln vorher geschält werden müssen.

Fast hundertjährige Erfahrungen

Ein Sprichwort sagt, alte Menschen wissen oft mehr als neue Bücher. Also sucht man nach einer betagten Thüringerin und fand man eine 101-jährige in Angelhausen. Hedwig Gräser ist noch gut beisammen, nur nicht mehr so hellhörig. Man schreie ihr die Frage nach dem Kloßrezept ins Ohr, so dass es die ganze Nachbarschaft mithörte. Die alte Bäuerin lächelte, nickte weise und sagte: „*Jaja, Klöße sind was Feines*“. Er formte seine Hände wieder zu einem Trichter und schrie: „*Wie macht man sie?*“ Die alte Dame überlegte einen Augenblick und trug dann mit feiner Stimme ein Gedicht vor. So wie sie es wahrscheinlich vor vielen, vielen Jahren schon in der Dorfschule tat. „*Kartoffeln sollst du wählen, von Ansehn groß und fein, und sollst recht dünn sie schälen, ins Wasser lege `rein. Ein Drittel der Kartoffeln verwend' für heißen Brei, den Rest zerreiße gründlich und press' ihn nebenbei. Gebrüht mit diesem Breie, quillt der Extrakt schnell auf und knetet und gemenet vom Quirl im raschen Lauf. Nun formt die Hand die Kugel, legt Semmelstückchen rein. Nach einem Viertelstündchen nimm alles schnell heraus, es darf nur ziehn im Wasser, sonst mundet nicht der Schmaus. Dazu schmeckt jeder Braten, doch achte darauf bloß, bereite reichlich Brühe, zum Kloß gehört viel Soß*“.

Hervorragend. Das war das richtige Kloßrezept. Daran gab es keinen Zweifel und man sparte nicht mit Applaus. Es wurde noch ein wenig im Leben der alten Bäuerin gestochert, um zu erfahren, wie das damals mit dem Kloßkochen so war. Die Bäuerin meinte: „Das Schälen und Reiben war Arbeit der Frauen. Der Mann hat den Presssack auf einem schrägen Stuhlsitz geknetet, bis das Wasser raus war. Der Schab wurde viele Male gewaschen, bis er ganz weiß war. Geformt hat sie mein Mann. Er hatte größere Hände, dass man Mühe hatte einen Kloß zu schaffen. Ja, und was übrig war, gab's am Montag aufgewärmt. Nichts kam um. Und im Kartoffelwasser haben wir unsere schwarzen Sachen gewaschen“. Also war man der Meinung nun endlich das echte Rezept aufgespürt zu haben. Aber was ist schon ein Rezept. Wer ein Gesangsbuch hat muss ja noch lange nicht singen können...

Hütes, Hebes und so weiter

Man machte sich auf ins Thüringer Gebirge, um zu kosten, wer die besten Klöße macht. In einem kleinen Gasthof bei Suhl bestellte man sich, wie auf der Speisekarte stand, Thüringer Klöße mit Kaninchenbraten. Der Kellner nickte. Aber er rief durchs Küchenloch: „*Einmal Hütes mit Haseküh*“. Man dachte bei sich, was bekommt man jetzt serviert? Aber man bekam, was bestellt war und erfuhr so nebenbei, dass Thüringer Klöße überall anders heißen. Im Suhlischen wie gesagt nennt man sie Hütes. Weil, wie die Sage meint, Frau Holle einer guten Frau, das Kloßrezept verriet und sagte: „*Behüte es*“. Auf der Höhe des Waldes werden sie als Knolle und im Westen von Schmalkalden bis zur Rhön als Hebes bezeichnet.

Seemannsgarn aus Tabarz

Von ein paar Sachsen-Urlaubern, die man nach der Meinung der Thüringer Klöße fragte, bekam man zu hören, dass die besten Klöße weit und breit im FDGB-Heim „Theo Neubauer“ in Tabarz gemacht werden. Also nichts wie hin.

Der kleine untersetzte Küchenchef des Heimes, Gerhard Omenzetter, ist kein Thüringer. Er kommt aus Halle an der Saale. Als man ihn fragte, wann er denn seine Ersten gekocht hat, machte er ein Gesicht, als hätte er auf ein Pfefferkorn gebissen.

Er meinte: „*Das vergesse ich meinen Lebtage nicht mehr. Das war mitten auf dem Atlantischen Ozean, in der Kombüse eines Frachters. Ich war damals Fleischer und hatte als Koch angeheuert. An einem Sonntag machte ich für die Mannschaft Gänsebraten und Salzkartoffeln. Für meinen Begriff ein herrliches Essen, und mir platzten vor Stolz bald die Knöpfe von der Weste. Aber die Matrosen schnüffelten mit der Nase über die Kartoffelschüssel, als wären sie angebrannt und meinten: „Was ist denn das?“, „Wo sind die Klöße?“ Drei Viertel der Mannschaft waren Thüringer. Da ich nicht wusste wie echte Thüringer gemacht werden, horchte ich die Jungs aus und sie verrieten mir das Rezept ihrer Mütter. Wenn's dann Klöße gab war der Tag für mich gelaufen. Über hundert Klöße musste ich machen. Eimerweise schälte ich Kartoffeln. Das schlimmste war das Pressen. Das war vielleicht eine Schinderei. Am Anfang haben sie mich noch ein paar Mal über's Schiff gejagt, weil sie meinten, mit solchen Kugeln hätten sich früher die Windjammer beschossen. Aber mit der Zeit wurden die Klöße immer besser. Bei den Thüringern hatte ich einen Stein im Brett, nur ein paar Mecklenburger hoben die Zähne, wenn's Klöße gab. Sie sind Süßhähne und essen alles mit Zucker, sogar den Hering essen sie mit Marmelade.*

Aber die habe ich schließlich auch noch begeistert. Ich habe ihnen nämlich die Reste am anderen Tag im Tiegel gebacken und mit Zucker serviert.

Als ich nach vielen Jahren vom Schiff ging war ich ein richtiger Kloßspezialist. Aber ich habe mir gesagt, such dir ja nichts, wo du Klöße kochen musst. Und wo bin ich gestrandet? Mitten

in Thüringer Wald. Da wo ein Sonntag ohne Klöße kein Sonntag ist. In der Hochsaison haben wir ein paar hundert Menschen am Tisch und viele wollen Klöße essen“.

Der Küchenchef beugte sich zu mir und flüsterte, als ginge es um ein ganz großes Geheimnis: „Die meisten Gäste meinen, die echten Thüringer müsste man mit der Hand geschält, gerieben und gepresst werden. Aber die Schinderei sind wir schon lange los. Wir bekommen den Schab aus der Andislebener Kloßküche“.

Der Küchenchef tippte sich mit drei Fingern auf die gespitzten Lippen: „Das werden Klöße sag ich Ihnen, wie Watte“.

Einmal Kloßmasse, bitte...

Im Kartoffellagerhaus Andisleben gibt es die größte Kloßküche der Republik. Hier werden rund um die Uhr tonnenweise Kartoffeln geschält, gerieben, zur Trockenmasse geschleudert und verpackt. Es war im Jahre 1974, als dem Leiter des Kartoffellagerbetriebes, Dr. Gerhard Schäfer, die Idee kam, den Hausfrauen beim Klößemachen unter die Arme zu greifen und ihnen die schwere Arbeit abzunehmen. Damit es eine echte Thüringer Spezialität wurde, ließ der Kartoffel-Doktor die Bäuerinnen der Umgebung mitmischen. Der erste fertige Schab wurde erst mal von den Frauen zu Hause ausprobiert. Danach packten Dr. Schäfer und der damalige Produktionsleiter der Früchteverwertung Greußen, Karl Landgraf, zwanzig Kilo Kloßmasse in einen Koffer und fuhren nach Berlin. Die Experten für Hygiene, Handel und Wandel mussten ihr Ja und Amen dazu sagen. Die Frauen in der Versuchsküche waren waschechte Berlinerinnen und hatten keine Ahnung, wie man Thüringer Klöße macht. Da banden sich der Dr. Schäfer und der ökonomische Direktor eine Schürze um und zauberten die Dampfkugeln selber zum verkosten auf den Teller.



Foto: Wolfgang Kiesel

Man hat in den Testbericht geblättert, da steht:

Aussehen:	sehr gut, glatt, gelblichweiß
Geruch:	gut, aromatisch
Geschmack:	hervorragend

Was gut ist, macht schnell die Runde. Angefangen hatten die Andislebener 1974 mit 40 Tonnen Kloßmasse. Bis heute sind es 880 Tonnen. Das sind 1.760.000 Packungen zu 500 Gramm und weil die Klöße aus dem Karton so sehr gefragt sind, wurde in Eichelheim bei Weimar noch eine Kloßküche eingerichtet, die im Jahr 300 Tonnen Schab herstellt. 500.000 Päckchen

Kloßmasse liefern die Andislebener jährlich nach Berlin. Vor allem im Palast der Republik, wo sonntags Tausende Klöße in großen Kesseln schwimmen. In vielen Hotels und Gaststätten unserer Republik weiß man die Thüringer Spezialität aus Andisleben hoch zu schätzen.

Wie man die echten Thüringer Klöße macht, dürfte also klar sein. So dachte man jedenfalls. Doch da fand man die Forschungsarbeit des Jenaer Wissenschaftlers Dr. Heinz Speerschnieder. Er hatte bei seinen Nachforschungen über die Suhler Hütes das älteste Thüringer Kloßrezept aufgestöbert. Und da stand, man höre und staune, dass die Thüringer Klöße von zwei Drittel trockenem Schab und einem Drittel Mehl, Grieß oder Hirse gemacht werden.

Da wären wir also wieder am Anfang. Ich glaube, das Beste ist, es macht sie jeder so, wie sie ihm schmecken. Und über Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten.

Den Artikel verfasste ein Herr Kurt Kylian

Nun komme ich zu ein paar passenden Rezepten, ebenfalls aus der damaligen Ausgabe.

Die garantiert „echten Thüringer“, Kloßrezepte aus der Leserpost

Von den geschälten Kartoffeln werden rund 2/3 gerieben und ausgepresst. Das restliche Drittel Masse wird in einen Schüssel mit gekochten Kartoffeln, die mit einer Kartoffelquetsche zerkleinert werden, unter Zugabe von Salz, saurer Sahne oder dicker Sauermilch und der im aufgefangenen Auspresswasser abgesackten Kartoffelstärke zu einem Teig vermischt. Die aus dem Teig geformten Klöße werden in kochendes, sprudelndes Wasser, dem eine Prise Salz zugesetzt wurde, gegeben. Die Klöße müssen nun 20-30 Minuten ziehen.

K. Wick, Erfurt

1 Kilogramm rohe Kartoffeln werden geschält, sauber gewaschen, gerieben und gut ausgepresst. Diese ausgepressten Kartoffeln gibt man in eine Schüssel, streut etwas Salz darüber, gießt knapp $\frac{1}{4}$ l kochende Milch darauf, arbeitet es gut durcheinander, fügt auch noch zwei Hände voll kleine, in Butter geröstete Semmelwürfel hinzu und formt von dem Teig apfelgroße Klöße, legt sie in stark kochendes Salzwasser und kocht sie ein halbe Stunde. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen sind sie gar.

Karin Berthold, Heuther

3 Mäßchen schöne Kartoffeln werden Tags vorher, ehe man die Klöße bereiten will, roh geschält und in ein Gefäß mit kaltem Wasser gerieben. Sobald sich die Masse gesetzt hat, wird das Wasser behutsam abgegossen, wieder frisches darauf gegossen und dieses Verfahren drei- bis viermal wiederholt.

Will man die Klöße nun bereiten, so presst man sie zuvor durch ein grobes leinenes Tuch, nachdem man das Wasser zum letzten male abgegossen hat, alles Wässrige aus den Kartoffeln, schüttet diese in eine Schüssel, überbrühe sie mit 1 bis 2 Nösel kochender Milch, rührt $\frac{1}{4}$ zerlassenen Butter (1= 250g) und ebenso viel zerlassenen Speck und gebratene Semmelgriefen, desgleichen 2 ganze Eier und eine Dotter dazu, salzt die Masse, die sich recht locker, ja derb, anfühlen muss, formt runde Klöße daraus und lässt sie in wallenden Salzwasser gute $\frac{3}{4}$ Stunde sieden.

Aus: Koch- und Wirtschaftsbuch von
Wilhelmine v. Sydow,
Sondershausen 1859

Eingesandt von E. Rommel, Bad Langensalza

Man verwendet eine Tüte Kartoffelkloßmehl, das im Handel erhältlich ist. Entsprechend der Gebrauchsanweisung, rührt man den Inhalt des Beutels in $\frac{1}{2}$ l kaltes Wasser, gibt 2 gehäufte

Esslöffel Kartoffelstärke zu und lässt diesen Kloßteig quellen. Vorher 3 große Kartoffeln kochen, die mit dem Kochwasser zu einem dünnen Kartoffelbrei zerdrückt werden. Dieser Brei heiß unter die Kloßmasse rühren und dann daraus Klöße formen, die 15 bis 20 Minuten in heißen Wasser gar gekocht werden.

Edelgard Scholz., Leinefelde

1 Liter geschälte und geriebene Kartoffeln (wozu ungefähr 1 ½ Liter ungeschälte ganze Kartoffeln erforderlich) werden in einen Beutel getan, so fest wie möglich ausgepresst und mit 1/8 l Grieß, welcher in 3/8 l Milch (in ungefähr 10 Minuten) gut gar gekocht wurde, und mit 1 Esslöffel zu einem Teige gemischt, aus welchem man mit nass gemachten Händen man Klöße formt. Diese werden dann sofort in 2 Liter kochendes Salzwasser gebracht und von dem Zeitpunkt ab, wo das Wasser wieder zu kochen anfängt, noch 20 Minuten gekocht, um dann möglichst rasch zu Tisch gebracht zu werden.

Aus: „Bürgerliches Kochbuch für sparsame Hausfrau“ von 1887

Eingesandt von Chr. Langer, Gotha

Allen Lesern, die in Kochbüchern und ihrem reichen Küchenerfahrungsschatz kramten, herzlichen Dank.

Die Redaktion
Aus „Dem Volk“ vom 24. Dezember 1980



Kräuterjules Klobrezepte

Hier noch zwei Rezepte aus meinem alten handgeschriebenen Kochbuch. Das Eine ist von meinem Vater, welcher Baujahr 1889 war. Er kochte schon im ersten Weltkrieg für die Offiziere.

Thüringer Klöße – vom Vater (4 Personen)

Ca. 2 kg Kartoffeln werden geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Der Schab kommt in einen Presssack und wird in der Kartoffelpresse ausgepresst. Ca. 1 l Wasser und Gries werden zu einem dünnen Grießbrei gekocht und unter den Kartoffelschab, der gesalzen wird, heiß untergemischt und Kartoffelmehl dazugegeben.

Das Kartoffelmehl wurde vom Presswasser aufgefangen und stehen gelassen, damit es sich absetzen konnte und dann das Wasser vorsichtig abgeschüttet. Das Mehl trocknete auf einem Backblech mit Zeitungspapier darunter. Wenn es trocken war, wurde es mit einem Nudelholz fein zerkleinert.

Dann werden in einer Suppenkelle, mit ganz wenig Wasser, damit es besser in Kochwasser abgleiten konnte, die Klöße aus der Masse gewonnen und somit geformt. Es durfte ruhig ein Berg darauf sein. Mit nassen Händen wurde es glatt gemacht und kommt in das siedende Salzwasser. Wenn alle Klöße drinnen sind, lässt man das Wasser noch einmal aufkochen und stellt es auf kleiner Flamme, dass die Klöße ziehen. Wenn die Klöße oben schwimmen sind sie gut, nach ca. 15-20 Minuten. Deckel muss oben auf.

Thüringer Klöße (4-5 Personen)

Man nehme 1 Päckchen gefrorenen Kartoffelschab, lässt ihn auftauen und gibt ihn in eine Schüssel und ebenfalls noch eine Prise Salz hinzu. Man kocht von 200-250g rohen Kartoffeln einen Kartoffelbrei und gibt Milch dazu. Der Kartoffelbrei wird in einer extra Schüssel gemacht und leicht gesalzen. Nun schneidet man 1 Brötchen in Würfel und bratet sie in Margarine in einer Pfanne knusprig. Der Kartoffelbrei wird mit dem Schab vermengt und es werden mit nassen Händen Klöße geformt. Zuvor gebe ich der Menge noch ca. 1 Eßl. Kartoffelmehl (aus Handel) dazu. Sie werden mit einer Schaumkelle in das siedende Wasser gelegt und lassen sie aufkochen. Nach dem Aufkochen wird das Gas klein gestellt, damit die Klöße 15-20 Minuten, je nach Größe, ziehen können.

Ich kann aber nicht mehr sagen, wie viel Füllgewicht damals in der Packung war.

Und hier das Rezept von der gefrorenen Kartoffelkloßmasse aus Heichelheim von heute. Sie gibt es überall in Erfurt und Umgebung zu kaufen und besteht schon, wie ich im Artikel des „Volkes“ geschrieben habe, über 30 Jahre. Ich kaufe schon von jung an diese Kloßmasse, obwohl ich auch die traditionelle Art kenne, aber aus Bequemlichkeit abgelegt habe.

Viele alten Erfurter und Thüringer habe immer Wert auf das Schaben gelegt. Angeblich schmecken die Thüringer Klöße noch besser, wenn man sie selber schabt. Ich halte es für Humbug und mache meine Klöße schon seit den Siebzigern mit der Kloßmasse.

Ich muss gestehen, dass der selbst gemachte Schab ein wenig grober ist. Es kommt ja da noch auf die Reibe an. Ansonsten hat man keinen Unterschied, außer dass sie grau sind, weil oft nicht geschwefelt.

Warum einfach, wenn es schwierig geht, oder umgekehrt.

Hier jetzt das Rezept, welches ich von der Verpackung abgetippselt habe.

Echte Thüringer Klöße – Heute 2008 (4-5 Personen)

Die Kloßmasse bei Zimmertemperatur ca. 3-4 Stunden auftauen lassen und auflockern. 500g gewürfelt, mehlig kochende Kartoffeln mit 1 TL Salz in ca. 700 ml Wasser kochen. Ohne das Wasser abzugießen, die weichen Kartoffeln im Topf zerquetschen und mixen, sodass ein dünner Kartoffelbrei entsteht. Unter die Kloßmasse ca. 1EL Kartoffelstärke mischen und mit dem noch kochenden Kartoffelbrei überbrühen. Danach sofort kräftig rühren bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig etwas abkühlen lassen, anschließend die Klöße formen, in kochendes Wasser geben und 20 Minuten bei geringer Wärmezufuhr gar ziehen lassen (nicht kochen), heraus nehmen und sofort servieren. Guten Appetit.

Ebenfalls noch den Rest, was alles so auf der Verpackung stand. Wir machen unsere Klöße mittlerweile laut Anweisung der Verpackung.

Für Kartoffelpuffer

Die Kloßmasse auftauen und lockern, dann mit Wasser verdünnen und die üblichen Zutaten herrichten. Bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten in einer Pfanne mit heißem Fett oder Pflanzenöl goldgelb braten.

*

Zutaten: Speisekartoffeln, Antioxidationsmittel: Natriumhydrogensulfit

30 Jahre Qualität . Goldenes CMA Gütezeichenband 2000

8-12 Klöße 500g Füllgewicht tief gefroren

www.ablig.de

ABLIG GmbH 99439 Heichelheim/Thüringen

Anmerkung:

Der Druckfehler in der damaligen Ausgabe von 1980 ist, das Eichelheim ⇒ Heichelheim sein soll und muss.

Diese Seiten erzählen über die Kloßkunde des Freistaates Thüringen.
Der Hauptbestandteil ist ein Artikel aus der früheren DDR.

