{ppgallery width="180" height="120"}{/ppgallery}Von wegen Tüte auf, rein damit, umrühren, fertig. Einen Kloß herzustellen ist nicht immer so einfach. Einen Plüschkloß schon gar nicht. Wer sich die Zeit bis zur Lieferung der nächsten „Kläuse“ sinnvoll vertreiben will, dem zeigt Klaus gerne wie Thüringer Klöße gemacht werden. Die aus Kartoffeln, nicht aus Baumwollplüsch, versteht sich. Auch Klaus kennt das einzige wahre Original-Rezept nicht. Das gibt es nämlich nicht. Überall in Thüringen werden die Klöße ein klein wenig anders gemacht. Wie ist das möglich? Immerhin bestehen sie fast nur aus Kartoffeln. Klaus enthüllt das Geheimnis und verrät sein Kloß-Rezept.

Thüringer Klöße werden aus Kartoffeln gemacht. Genauer gesagt, aus gekochten und rohen Kartoffeln. Doch wie viele davon sollen roh, wie viele gekocht sein? Hier gibt‘s unterschiedliche Meinungen. Und sollte ein Thüringer Kloß ein Innenleben haben? Und wenn ja, was für eines? Brötchen, Weißbrot, geröstet, nicht geröstet? Und überhaupt, wie stabil sollte ein Kloß eigentlich sein? Einige sind für viel Kartoffelstärke, andere für wenig. Und was ist mit Schwefeln? Klaus weiß nicht so recht. Kein Wunder, dass am Ende jeder Kloß ein bisschen anders aussieht. Klaus weiß nur eines. Sein Rezept geht so:

Du brauchst auf jeden Fall Kartoffeln. Und Lust auf Kochen. Aha. Du hast heute so richtig Lust dein Butterflöckchen, Schatzipupsi, Schmusewuschelhopseknutscher mit einem absoluten Wahnsinnsessen zu verwöhnen? Sehr gut. Oh. Deine Schwiegereltern sind unverhofft vorbeigekommen. Macht nichts. Ach so Tante Helga ist auch da. War zufällig in der Nähe. Na ok. Dann seid Ihr heute zu fünft. Und Du brauchst circa 4 kg Kartoffeln. Begib Dich zunächst mal in die Küche. Nein. Nicht vorm Fernseher stehen bleiben. Halt Stopp! Kühlschrank bleibt auch zu. Jetzt geht’s ans Kartoffeln schälen. Immer schön Lächeln. Auch wenn Dir Schwiegermama böse Blicke zuwirft. Pass doch auf! An der Kartoffel ist noch Schale dran. Also gut. Nun setzt Du ein Drittel der Kartoffeln mit einem Liter kaltem Wasser und 20 g Salz auf. Die Kartoffeln würfelst Du vorher am besten. Ja Quader gehen auch. Jetzt wird’s ernst. Die restlichen Kartoffeln reibst Du in eine Schüssel mit kaltem bis lauwarmen Wasser. Schneller. Sonst verfärben sich die Kartoffeln unschön. Hallo? Passt Du gefälligst auch auf, dass die Kartoffeln im Topf nicht anbrennen? Ja Tante Helga, alles im Lot. Keine Panik. Die geriebenen Kartoffeln musst Du jetzt in ein Leinentuch oder ähnliches geben und preeeesssssen! Kloßsack und Kloßpresse wären jetzt sehr, sehr hilfreich. Aufgefangenes Wasser am besten nicht

wegschütten. Darin setzt sich nämlich die Kartoffelstärke ab. Und wie sieht's aus? Stark. Genau richtig. Am Ende erhältst Du eine trockene Kartoffelmasse, die Du in eine Schüssel gibst und mit der Hand auflockerst. Denk an die Kartoffeln im Topf! Bloß nicht anbrennen lassen und schön zu Brei zerstampfen. Du bist nicht multitaskingfähig? Keine Zeit. Darüber diskutieren wir ein anderes Mal. Jetzt schnell zwei Brötchen klein schneiden und in einer Pfanne in Butter goldbraun rösten. Mmh. Wie das duftet. Jetzt brauchst Du den flüssigen Kartoffelbrei! Auf keinen Fall solltest Du lange mit dem nächsten Schritt warten. Die trockene Kartoffelmasse wird ansonsten grau. Du weißt, dein Schwiegervater ekelt sich vor unansehnlichen Klößen. Also schnell die trockene Reibemasse mit dem kochendheißen Brei in zwei, drei Etappen übergießen. Etwas von der abgesetzten Kartoffelstärke und circa 40 g Salz rein. Und mit einem großen Quirl kräftig verrühren. Schlag feste zu! Sehr Gut! Der Kloßteig löst sich nun von der Schüsselwand ab und ist idealerweise schön weich. Gut gemacht. Ja Tante Helga wir beeilen uns. Nun formst Du mit nassen Händen einige Klöße und gibst die gerösteten Brötchenwürfel hinein. Dann legst Du die Klöße in einen großen Topf mit heißem Wasser. Wasser nicht kochen lassen. Die Klöße sollen zehn Minuten ziehen. Uff. Verschnaufpause. Du schwitzt doch nicht etwa? Hast Du kein Deo? Ok. Jetzt kannst Du sie rausnehmen, abtropfen lassen, servieren. Applaus! Applaus für Klaus! Für mich!! Den König der Kloß-Rezepte!

Übrigens. Falls Ihr nicht alle Klöße schaffen solltet. Hier mein Tipp: kalte Klöße in Scheiben schneiden und in Butter von beiden Seiten goldbraun braten.{ppgallery width="180" height="120"}



{/ppgallery}