

## Klöße (Info)

Kategorien: Information, Teigwaren, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

### Anleitung:

Ob klein oder gross, suess oder herzhaft - Knoedel und Kloesse sind in jeder deutschen Region bekannt und beliebt. Zahlreiche Rezepte fuer die kugelrunden Koestlichkeiten beweisen, dass sie echte Spezialitaeten der Landeskuechen sind. Aus der Vielzahl der Knoedelvarianten haben wir uns die Kartoffelkloesse herausgepickt und moechten Ihnen drei unterschiedliche Zubereitungsmoeglichkeiten praesentieren. Doch auch die Naschkatzen kommen nicht zu kurz, fuer sie haben wir ein suesse Variante aus Quark ausgesucht.

**Tipps:** Fuer Kartoffelknoedel verwendet man am besten mehlig kochende Kartoffelsorten. Sie zeichnen sich durch einen besonders hohen Staerkegehalt aus.

Verwendet man rohe Kartoffeln fuer Kartoffelknoedel, so muessen die geriebenen Kartoffeln sehr gut ausgedrueckt und das Wasser aufgefangen werden. Das Wasser gibt man in eine Schuessel, laesst die Staerke absetzen, giesst dann das Wasser ab und mischt die Staerke mit den rohen Kartoffeln.

Fuer Quarkknoedel verwendet man gut abgetropften Quark.

Knoedel muessen in reichlich Wasser gar ziehen. Sie muessen "schwimmen" und sollten sich nicht beruehren. Am besten geeignet zum Knoedelkochen ist ein weiter, halbhoher Topf.

Die Kochzeit der Knoedel muss auf deren Groesse abgestimmt werden. Sie sind gar, wenn sie innen trocken und locker sind.

Es empfiehlt sich immer erst einen Probeknoedel zu machen, um zu pruefen, ob sie zusammenhalten.

Knoedel sollten moeglichst sofort serviert werden. Haelte man sie zu lange warm, werden sie fest.

Uebrige Knoedel lassen sich im Kuehlschrank kurzzeitig aufbewahren und in reichlich Wasser wieder erwaermen. Sie koennen aber auch in Scheiben geschnitten in einer Pfanne angebraten werden.

Rezepte: Kartoffelkloesse

- Rohe Kartoffelkloesse
- Halb & Halb Kartoffelkloesse
- Gekochte Kartoffelkloesse Rahmsauerkraut Quarkkloesse mit Kompott