

Klöße aus Semmeln und Kartoffeln



Selbst zubereitete Klöße aus Toastbrot und Kartoffeln

Ein Rezept für frisch zubereitete Klöße.

Auf das ich auf Umwegen kam. Denn ursprünglich wollte ich Semmelknödel auf die klassische Art zubereiten. Semmeln – in Hamburg sagt man Schrippen –, Milch, Eier Gewürze usw.

Nun hatte ich von einer anderen Zubereitung aber noch Kartoffeln übrig.

Und zudem nur recht wenig Schrippen vorrätig, die nur einen kleinen Teig für Klöße ergeben hätten. So dass ich hiervon auch keine Klöße portionsweise einfrieren könnte.

Also habe ich mich einfach entschieden, zwei Kloßrezepte zu kombinieren.

Keine Semmelklöße. Und keine Kartoffelklöße. Sondern Semmel-

Karoffel-Klöße.

Und variiert habe ich die Zubereitung noch dadurch, dass ich anstelle von Schrippen trockenes Toastbrot verwendet habe. Dieses hat man ja meistens wie Schrippen vorrätig und manchmal keine Verwendung mehr dafür.

Keine Bange. Die Klöße gelingen gut. Man bekommt sehr schmackhafte, leicht gewürzte Klöße, die eine gute Konsistenz haben. Und die man dann auch gut einfrieren kann. Um sie für weitere Zubereitungen wie Braten, Gulasch oder Ragout zu verwenden.

Leider habe ich vergessen, von den Klößen allein schöne Foodfotos zu fotografieren. So habe ich leider nur noch Foodfotos mit den Klößen als Beilage zu diversem Fleisch.

Für etwa 6 Klöße:

- 10 Scheiben trockenes Toastbrot
- $\frac{1}{2}$ –1 l Milch
- 200 g rohe Kartoffeln
- 200 g gegarte Kartoffeln
- 5 Eier
- 10–15 EL Paniermehl
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- grobes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. | Garzeit 30 Min.



Mit frischen Klößen zweierlei Art

Toastbrotsscheiben kleinwürfeln.

In eine Schüssel geben, Milch darüber geben, so dass alles gut bedeckt ist und die Toastbrotsscheiben darin 30 Minuten einweichen.

Beide Kartoffelarten auf einer feinen Küchenreibe in eine Schüssel reiben.

Petersilie kleinwiegen.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen und sehr klein schneiden.

Toastbrotsscheiben gut in die Milch drücken. Dann die Milch aus der Toastbrotmasse mit der Hand auspressen und Masse in eine Schüssel geben.

Kartoffeln, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch und aufgeschlagene Eier dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut mit der Hand vermengen.

Nun soviel Paniermehl dazugeben, das die Masse nicht mehr zu flüssig ist, sondern eher dick und sämig.

Dann die Masse nochmals vermischen und 30 Minuten ziehen und quellen lassen.

Parallel dazu leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf erhitzen.

Aus der Knödelmasse mit den Händen Klöße formen.

Alle Knödel zusammen in das nun nur noch siedende Wasser geben.

Darin 30 Minuten zugedeckt simmern lassen.

Einzelnen herausnehmen und entweder für eine weitere Zubereitung verwenden.

Oder portionsweise in Gefrierbeuteln einfrieren.

Semmelknödel



Frisch zubereitete Semmelknödel

Dies ist das Grundrezept für Semmelknödel.

Semmel ist der bayerische Begriff für Brötchen. In Norddeutschland sagt man Schrippen dazu. Sicherlich gibt es auch noch andere, regional unterschiedliche Begriffe.

Knödel kann man natürlich auch aus getrocknetem (Weiß-)Brot oder anderem zubereiten, nur sind das Ergebnis keine Semmelknödel.

Die Semmeln sollten gut vertrocknet sein, am besten mehrere Tage ohne Verpackung in der Küche vertrocknen lassen.

Semmelknödel lassen sich gut portionsweise einfrieren und später weiterverwenden, weshalb es ratsam ist, gleich größere Mengen davon zuzubereiten.

Es gibt verschiedene Varianten der Zubereitung:

Variante 1: Für die Zubereitung von klassischen Semmelknödeln verwendet man grob zerkleinerte Semmeln.

Variante 2: Möchte man sehr feine und kompakte Semmelknödel, dann zerreibt man die getrockneten Semmeln grob in einer

Küchenmaschine.

Mein Rat: Knödel lassen sich in der Zubereitung stark variieren. Eine klassische Zubereitung ist die Verwendung von Speck oder Pilzen. Man kann sie auch mit frischen Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch oder Thymian verfeinern. Oder man überlegt sich einige eher ungewohnte Zutaten wie Chilischoten, Salami oder Schinken und experimentiert ein wenig.

Mein Rat: Vor Zubereitung der Knödel und dem eigentlichen Garen sollte man unbedingt einen Testknödel in den siedenden Fond geben, um die Bindung und Stabilität der Knödelmasse zu prüfen. Zerfällt der Knödel in die Knödelmasse, muss man nachbessern. Man gibt Ei(er) für mehr Bindung in die Knödelmasse und Semmelbrösel für mehr Kompaktheit.

Für die Zubereitung sollte man Zeit mitbringen. Man muss die Zubereitung portionsweise aufteilen, wobei jeder Garvorgang 30 Minuten benötigt. Hat man zwei anstelle eines großen Topfes zur Verfügung, halbiert sich natürlich die Zubereitungszeit.

Mein Rat: Knödel in Gemüsfond garen. Sie werden schmackhafter als wenn man sie in siedendem Wasser gart.

Zutaten (etwa 25 Stück):

- 8–10 vertrocknete Schrippen
- 1 l Milch
- 8 Eier
- 15–20 EL Paniermehl
- 3 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlener Muskat
- 3 l Gemüsfond
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit je Portion Knödel 30 Min.

Semmeln mit einem Brotmesser in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Milch übergießen und die Semmelstückchen kräftig hineindrücken. Eventuell mit einem Teller mit einem Gewicht beschweren, damit die Stückchen gut hineingedrückt bleiben. 30 Minuten ziehen lassen.

Semmelstückchen kräftig ausdrücken, in eine Schüssel geben und vermengen.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin einige Minuten andünsten. In die Schüssel zu den Semmelstückchen geben und abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und dazugeben. Ebenso Paniermehl. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut mit einem Kochlöffel oder der Hand vermengen. 30 Minuten ziehen lassen, damit die Masse etwas quellen kann und kompakt wird.

Währenddessen Fond in einem großen Topf erhitzen.

Einen Knödel mit feuchten Händen formen, als Test in das nur noch siedende Wasser geben und 30 Minuten ziehen lassen. Zerfällt der Knödel im Wasser oder beim Herausheben mit dem Schaumlöffel auf einen Teller, noch ein/mehrere Ei/er für Bindung und entsprechend Paniermehl für Kompaktheit zur Knödelmasse geben und gut vermengen. Ebenfalls nochmal etwas ziehen lassen.

Aus der Knödelmasse mit feuchte Hände Knödel formen, portionsweise in den siedenden Fond geben und 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf einen Teller geben.

Einige Knödel sofort für ein Gericht weiterverwenden oder portionsweise in Gefrierbeuteln einfrieren.