

Grüne Klöße

Thüringer Klöße, Vogtländische Klöße - wie auch immer.

Wer kann sie heute noch. Wer hat noch die Zeit.

Unzählige skurrile „Originalrezepte“ wurden schon in Kochbüchern abgedruckt: „Man gieße einen kochenden Kartoffelmus auf die Kloßmasse...“

Wie erzeugt man wohl einen kochenden Kartoffelmus? – bei mir würde er jedenfalls anbrennen, ehe er kocht.

Rezepte – mal mit Grießzugabe, mit Milch, mit Ei... Das zeigt alles nur, dass manche Alleswisser im Dunkeln tappen, nicht wissen, wie Grüne Klöße wirklich gemacht werden und mit diesen Hilfsmitteln nur ratlos zu erreichen suchen, was nicht gelingen will, dass ihre Klöße – Klöße bleiben und nicht zur Kloßsuppe degenerieren...

Grüne Klöße bestehen nur aus Kartoffeln – sonst nichts!

Man braucht dazu aber unbedingt mehlig kochende Kartoffeln. Mehlig kochende Kartoffeln sind Winterkartoffeln, die früher eingekellert wurden. Darum gelangen mir Grüne Klöße immer nur zur Weihnachtszeit – zum Gänsebraten. Im Sommer, mit den Frühkartoffeln wurde es nichts. Es hat lange gedauert, bis ich dahinter kam.

Heute gibt's zum Glück auch im Sommer Mehligkochende*). Wie das die Thüringer traditionsgebeutelte Hausfrau früher gemacht hat, weiß ich nicht. Dort gehören ja jeden Sonntag „Hütjes“, wie sie dort heißen, auf den Tisch, sonst ist es kein Sonntag. Wahrscheinlich musste sie sich immer einen Einkellerungsvorrat übers Jahr retten.

Wenn Du die Arbeitsgänge liest, werden Dir die Thüringerinnen leid tun und froh sein, dass Du nicht mit einem Thüringer verheiratet bist.

Bei mir gibt's Grüne Klöße nur am Weihnachtsfest zur Gans - aber da muss es sein, sonst ist nicht Weihnachten.

Willst Du das einmal nachempfinden – hier das einzig wahre, vererbte und unzählige Male erfolgreich getestete Originalrezept:

Rechne für einen Kloß drei mittelgroße Kartoffeln. Nun zähle durch:

2 Kartoffeln nach links – 1 Kartoffel nach rechts, 2 Kartoffeln nach links – 1 Kartoffel nach rechts, 2 Kartoffeln nach links – 1 Kartoffel nach rechts...

...bis Du meinst, die Anzahl der Klöße reicht.

Schäle nun die rechten und linken Kartoffeln. Die Rechten kommen in den Topf und werden gekocht.

Die Linken werden auf der Küchenreibe gerieben. Und hier beginnen die Schwierigkeiten. Früher hatte die Küchenreibe eine gewölbte Form. Bis vor einigen Jahren die Küchengeräte-Designer auf die Idee kamen, das entspräche nicht dem zeitgemäßen Küchenambiente und die Küchenreibe platt machten wie einen Gurkenhobel. Man sollte denen mal die Aufgabe stellen, darauf 5kg Kartoffeln zu reiben. Dann sähen deren Fingerknöchel wahrscheinlich aus, als wären sie mit dem Fahrrad gestürzt. Wer schützt eigentlich die Hausfrau vor den Designern!

Also, hoffentlich findest Du noch eine alte Gewölbte... Am besten ist man natürlich mit einer Reibemaschine bedient. Denn das Reiben ist auch auf der althergebrachten Reibe mühselig und ebenfalls verletzungsträchtig – für die Fingerspitzen.

Die Reibemasse muss jetzt schnell abgepresst werden, sonst wird sie rötlich – eine enzymatische Reaktion, wie das Braunwerden bei Obst. Kleine rötliche Flecke in der Masse deuten aber eher darauf hin, dass die Fingerspitzen in Mitleidenschaft gezogen wurden.

Jetzt kommt die Muskelarbeit. In einen Kloßsack (Kließsäckl) oder ein grobes Leinentuch gibst Du eine große Suppenkelle der Reibemasse und wringst sie mit den Händen bis nahezu zur Trockenheit aus. Nicht zuviel Masse nehmen, sonst wird es nicht trocken genug.

Die „Trockenmasse“ kommt in eine Schüssel. Man erkennt nun die begehrte Langfaserigkeit der Masse, die man aber leider nur mit der Handreibe hinkommt.



Ist alles abgepresst, wird die Masse mit einem Schuss kochendem Wasser überbrüht und verrührt. Es soll eine nicht zu weiche dickbreiige Konsistenz entstehen.

Die vorangegangene Arbeiten müssen sehr gewissenhaft ausgeführt werden. Sie sind der Schlüssel für das Gelingen.

Die abgepresste Flüssigkeit bildet in der Auffangschüssel einen Bodensatz. Durch mehrmaliges Klarspülen mit frischem Wasser setzt sich am Boden reinweißes Kartoffelmehl ab, welches getrocknet für viele Zwecke nutzbar ist. Ich binde damit die Soße vom Gänsebraten. So passt alles zusammen.

Die gargekochten Kartoffeln werden nun abgessen, mit einem Kartoffelstampfer zu groben Brei zerstampft und sofort heiß mit der Pressmasse verrührt. Dann formt man daraus mit nassen Händen die Klöße.

In die Mitte kommen ein paar in Butter geröstete Brotwürfel – Croutons – wie der gebildete Neudeutsche sagt. Diese haben nicht nur Geschmacksaufgaben zu erfüllen, sondern sie verhindern durch ihre Anwesenheit, dass sich in der Mitte evtl. noch nicht gare Kloßmasse befinden kann.

Die Klöße kommen jetzt in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser - die Hitze sofort zurücknehmen. Die Klöße dürfen auf gar keinen Fall kochen! Sie dürfen nur ganz leise simmern.

Zuerst sinken die Klöße auf den Boden. Verhindere durch Schütteln, dass sie anleben. Nach einiger Zeit steigen sie an die Oberfläche. Von diesem Zeitpunkt an dauert es noch 20 Minuten, bis sie gar sind.

Dann nehme ich dann einen Kloß heraus und mache einen Kloßtest:



So muss das aussehen

Die Klöße müssen nun alle aus dem Wasser genommen werden und kommen sofort in die Servierschüssel.

*) P.S.: Leider habe ich auch schon mit den erhältlichen Mehligkochenden Mißerfoge gehabt. Sicherheitshalber gebe ich der abgepressten Kloßmasse einen TL pro Kloß von dem Kartoffelmehl wieder hinzu.

*