

# Thüringer Klöße mit Pilz-Speck-Soße

## Für 2 Portionen:

6 mehligk. Kartoffeln	1 EL Kartoffelstärke	Gewürzsalz
1 Zwiebel	50 g Speck	2 EL Bratöl
6 Champignons	1 Flocke Butter	0,5 TL Mehl
1 Schuss Weißwein	200 ml Sahne	0,5 Bund Petersilie

Kartoffeln schälen und in zwei Portionen aufteilen. 4 1/2 Kartoffeln in kochendem Salzwasser bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten gar kochen. 1 1/2 Kartoffeln roh über eine Reibe in ein Schüssel reiben.

Die rohen Kartoffeln auf ein sauberes Geschirrtuch geben und so viel Flüssigkeit wie möglich ausdrücken. Das ausgedrückte Kartoffelwasser in einer Schüssel auffangen. Die Kartoffelmasse aus dem Geschirrtuch nehmen und in eine weitere Schüssel geben. Warten, bis sich die Stärke vom Kartoffelwasser abgesetzt hat.

Dann die Flüssigkeit vom Kartoffelwasser abgießen und die geriebenen Kartoffeln zur abgesetzten Stärke in die Schüssel geben und alles kurz verrühren.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Spätzlepresse zu den rohen Kartoffeln in die Schüssel drücken. Kartoffelstärke dazugeben, mit Gewürzsalz würzen und alles gut vermengen.

Aus der Masse mit angefeuchteten Händen Klöße formen. Diese in kochendes Salzwasser geben und darin so lange kochen, bis sie oben schwimmen. Dann die Temperatur auf niedrige Hitze reduzieren und die Klöße im heißen Wasser gar ziehen lassen.

Währenddessen für die Sauce Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.

Speck fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Speck darin anbraten. Champignons putzen, in Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. Alles kräftig weiterbraten, mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen, eine Flocke Butter dazugeben und die Champignons braten, bis sie Farbe bekommen. Mit Mehl bestäuben, kurz weiterbraten und mit Weißwein ablöschen. Weißwein etwas verfliegen lassen.

Anschließend Sahne hinzufügen und die Sauce leicht einköcheln lassen.

Petersilie hacken und untermischen.

Klöße aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit der Pilz-Speck-Sauce auf zwei Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 04. Oktober 2024