

# Genussvolles Deutschland!

## Thüringen

Rezept-Tipps von Eventkoch Thomas Stöhr zum Nachkochen.



### Thüringer Klösse

2500 g Kartoffeln      60 g Butter  
1 Semmel              Kartoffelstärke

#### Zubereitung:

Man schält die Kartoffel und nimmt 2/3 der Masse, reibt sie zu Schab und presst sie aus. Den Saft mit der Stärke fängt man auf und lässt die Stärke sich absetzen. Dann schüttet man das Wasser ab und lässt die Stärke trocknen. Wenn sie trocken ist, wird sie mit einem Nudelholz aufgelockert und später wiederverwendet. Aus dem anderen 1/3 der geschälten Kartoffeln wird ein dünner Kartoffelbrei mit Wasser zubereitet und unter die rohe Kartoffelmasse gegeben. Man gibt Salz und Kartoffelstärke unter die Pressmasse und der Kartoffelbrei wird untergehoben. Die gesamte Masse muss eine gute Konsistenz haben. Weißbrotwürfel (Brötchen), in Würfel schneiden und in Butter goldgelb anbraten. Die Klöße werden nun geformt und es kommen in die Mitte ein Brotwürfel. Beim Formen sollten die Hände unter laufendem Wasser immer schön angefeuchtet werden. Die so geformten Klöße geben wir dann in einen großen Topf mit siedendem Salz-Wasser. Bei kleiner Flamme ca.10-15 min. ziehen lassen. Wenn die Klöße oben schwimmen, sind sie gut.



### Süd Thüringer Zwiebelkuchen

1 kg Brotteig                      200 g saure Sahne  
1 ½ kg Zwiebel(n)              1 Ei  
100 g Schinkenspeck            10 g Speisestärke  
60 g Margarine (im Westen Butter)  
Salz und Pfeffer  
Kümmel, gestoßen oder gemahlen, optional

#### Zubereitung:

Brotteig herstellen oder beim Bäcker bestellen. Die Zwiebeln schälen und in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. Den Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne den Schinkenspeck knusprig braten. Die Butter dazugeben. Wenn sie zerlaufen ist, die Zwiebeln hineingeben und bei mittlerer Flamme etwa 20 Minuten schmoren lassen. Die Zwiebeln sollen nicht geröstet werden. Nach der halben Zeit mit Salz und Pfeffer würzen. Optional etwa 1/2 EL gestoßenen Kümmel dazugeben. In der Zwischenzeit den Brotteig auf ein gut gefettetes Blech ausrollen. Den Rand hochziehen, sonst läuft der Zwiebelsaft darunter. Dann die Zwiebeln auf dem Brotteig verteilen. Die saure Sahne mit dem Ei und der Speisestärke kräftig verquirlen und vorsichtig mit einem Esslöffel auf den Zwiebeln verteilen. Die Sahne sollte den Kuchen fast überall überdecken. Im heißen Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 30 - 40 min backen. Sobald die Sahne gut gebräunt ist, ist der Kuchen fertig.



 Mehr Events und Rezepte unter  
[www.moebelkreis.de/genussvolles-deutschland](http://www.moebelkreis.de/genussvolles-deutschland)



# MÖBELKREIS®