

Rezept Coburger Rutscher (Quelle: Genussregion Oberfranken)

Zutaten:

2 kg Kartoffeln

1 Prise Salz

Brotwürfel

Fett

Zubereitung:

Brötchen würfeln und in Fett rösten. Die Kartoffeln schälen. Eine Hälfte kochen und die andere Hälfte roh reiben und kräftig auspressen. Einen Teil des Kartoffelsaftes und der sich absetzenden Stärke an die Kloßmasse geben. Die gekochten Kartoffeln mit dem Kochwasser zu einem nicht zu zähen und nicht zu flüssigen Brei verarbeiten, nochmals aufkochen lassen und den heißen Brei an die ausgepresste Kartoffelmasse gießen. Alles mit einem Quirl kräftig durchschlagen, bis die Masse abbindet und keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

Wasser in einem großen Topf erhitzen. Die Hände in kaltem Wasser anfeuchten und rasch handgroße Klöße formen; in die Mitte jeweils eine Portion Semmelbröckchen einarbeiten. Die Klöße vorsichtig in das heiße Wasser gleiten lassen und die Temperatur sofort zurücknehmen, so dass die Klöße nicht kochen. Die Klöße schwimmen nach ca. 5 Minuten oben und sollen dann noch etwa 10 Minuten im heißen Wasser ziehen.

Ihre ideale Konsistenz haben die Coburger Rutscher, wenn sie auf dem Teller breit zerlaufen.