

Rezept für „Griena Gleeß“

Zutaten für ca. 8 Klöße:

2,3 kg Kartoffeln

Salz

Bröggala (geröstete Brotwürfel)

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und schälen.

1,5kg der Kartoffeln abwiegen und zur Seite stellen.

Die restlichen 800g Kartoffeln in den Kochtopf geben und in Salzwasser weichkochen.

Anschließend die noch rohen 1,5kg Kartoffeln mit einer Reibe in ein kaltes Wasserbad raspeln.

Der Abrieb kommt nun in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb, damit die Feuchtigkeit abtropfen kann. Das übrige Kartoffelwasser beiseite stellen.

Die bis dahin weichgekochten Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse fein zerdrücken.

Wenn sich die Stärke am Schüsselboden des kalten Kartoffelwassers abgesetzt hat, das Wasser abgießen und nur die Stärke zu den gepressten Kartoffeln hinzugeben.

Die rohen geriebenen Kartoffeln kräftig in dem Tuch ausdrücken, sodass die restliche Flüssigkeit entfernt wird.

Nun werden die beiden Kartoffelmassen und etwas Salz mit einem Holzlöffel vermengt – ggf. die Hände zum Verkneten benutzen.

Den Kartoffelbrei zu etwa 8 Klößen formen, die „Bröggala“ nach Belieben rösten und mit den Klößen umschließen.

Die Klöße für 15 bis 20 Minuten ins Wasserbad geben und anschließend als Beilage servieren.