



# "Uroma's"

kleine

## Kloß-Sammlung



**VERBAND WOHN EIGENTUM  
SACHSEN-ANHALT e.V.**

Schleiermacherstr. 15  
06114 Halle (Saale)  
☎/Fax: 0345/52 20 114



Der

**VERBAND  
Wohneigentum**

**vormals  
Deutscher  
Siedlerbund**

**ist mit über  
370.000**

**Mitgliederfamilien  
die bundesweit größte  
Interessengemeinschaft  
der selbst nutzenden  
Wohneigentümer.**

**Für einen überraschend  
niedrigen Mitgliedsbeitrag  
können Sie ansehnliche  
Leistungen abrufen.  
Informieren Sie sich!**

eMail: [sachsenanhalt@verband-wohneigentum.de](mailto:sachsenanhalt@verband-wohneigentum.de)  
[www.verband-wohneigentum-sachsenanhalt.de](http://www.verband-wohneigentum-sachsenanhalt.de)

**Neuauflage 2010**

# Was Uroma wusste!



... aus einer Zeit ohne Mikrowelle,  
Friteuse und Umluftherd ...

Das vor allem in Nord- und Westdeutschland verbreitete Wort **Kloß** stammt vom althochdeutschen *kloz* für „Klumpen, Knolle, Kugel“ ab. Die plattdeutsche Form lautet *Klüten*, im Altmärkischen und in Nordfriesland *Klump*.

Das vor allem im süddeutschen Raum, Österreich und Südtirol übliche Wort *Knödel* bedeutete ursprünglich eine Verkleinerung des mittelhochdeutschen *knode* für „Knoten“.

Aus *Knödel* entlehnt sind auch das tschechische *knedlík* und das italienische *canederli*.

Im Fränkischen entlehnen sich die regionalen Wörter *Kleeß*, *Kließ* und *Glües* sowie *Kneedl* und *Kniedla*, die teils auch in ganz Süddeutschland und angrenzenden Regionen bekannt sind, auf jeweils eine der beiden Hauptbezeichnungen.

Fleischklöße werden in Nord- und Ostdeutschland auch *Klopse* genannt (vermutlich von schwedisch *kalops* für „gebratene Fleischscheibe“), daher auch der Name Königsberger Klopse.

Seit 1647 haben Kloß und Kartoffel in **Thüringen** Tradition (erster Nachweis für Ernteabgaben im Zehntenregister). Demnach erfolgte hier der Kartoffelanbau bereits hundert Jahre früher als in Preußen. Nach verschiedenen Experimenten setzte sich der **THÜRINGER KLOß** in seiner Zweidrittel-Eindrittel-Zusammensetzung durch.

Wichtigstes Gerät für seine Zubereitung ist die Kloßpresse, die es ermöglicht, den geriebenen Rohteig trocken zu bekommen. Im Kloßdorf Heichelheim wird seit 1968 die alte Praxis beibehalten.

**Ganz wichtig beim Servieren ist, dass der Kartoffelkloß die Sauce gut aufsaugt!**

Die Rezepte variieren ja nach Region. Doch es wird immer gleich verfahren:

1. Kartoffeln werden zu zwei Dritteln gerieben und zu einem Drittel gekocht und gestampft.
2. Die geriebenen Kartoffeln werden mittels Presse oder Hand in einem Leinensack zu einer trockenen Rohmasse gedrückt. Die Stärke wird im Kloßwasser gesammelt.
3. Rohmasse, Brei und Stärke werden leicht gesalzen und miteinander zu faustgroßen Klößen verknetet.
4. Geröstete Semmelwürfel werden in die Kloßmitte gedrückt.
5. Klöße in heißem Wasser ziehen lassen. Gut sind sie, wenn sie leicht an der Oberfläche schwimmen.

<h2 style="text-align: center;">Thüringer Klöße</h2> <p style="text-align: center;">2 Kilo Kartoffeln 1-2 Brötchen Salz, Margarine Tasse Milch</p>	<p>Zweidrittel der Kartoffeln schälen, reiben und kräftig ausdrücken. Milch aufkochen und die rohe Kartoffelmasse damit brühen. Die restlichen Kartoffeln schälen, kochen und danach ebenfalls reiben, unter die gebrühten Kartoffeln mischen, dabei salzen. Brötchen würfeln und in der Margarine anrösten. Aus dieser Menge etwa 12 Klöße formen, einige Weißbrotwürfel in die Mitte geben und eine Viertelstunde leicht sieden und noch mal 10 Minuten in dem Wasser ziehen lassen.</p>
<h2 style="text-align: center;">Semmelknödel</h2> <p style="text-align: center;">500 Gramm Mehl 2 bis 3 Brötchen 1 Ei, halbes Backpulver 1 Tasse Wasser</p>	<p>Aus dem Mehl, Ei, Backpulver und Wasser einen geschmeidigen Teig kneten, der nicht zu locker sein darf (er muss sich vom Löffel lösen lassen). Die gewürfelten Semmeln und Salz reinkneten, 2 Knödel formen und diese in kochendes Wasser geben, kurz aufkochen lassen und ca. 30 Minuten in nicht kochendem Wasser ziehen lassen. Ob die Knödel gar sind, probiert man mit einem Schaschlikspieß.</p>
<h2 style="text-align: center;">Kartoffelknödel</h2> <p style="text-align: center;">1 Tasse Mehl oder 1 Tasse Grieß, 3 Esslöffel Kartoffelmehl/ -stärke 1 Ei, Salz 7 - 8 mittlere Kartoffeln</p>	<p>Pellkartoffeln pellen und mit einem feineren Reibeisen bearbeiten. Die anderen Zutaten dazu tun und kräftig walken. Der Teig darf nicht zu feucht sein, ggf. Mehl oder Grieß zugeben. Längliche Knödel formen und in siedendes Salzwasser geben, aufkochen und 20 bis 25 Minuten unterhalb der Blubbergrenze ziehen lassen. Nach Schaschlikspießtest (klebt nach Einstich Teig daran?) in Scheiben schneiden.</p>
<h2 style="text-align: center;">Wickelklöße</h2> <p style="text-align: center;">eineinhalb Pfund Kartoffeln 50 Gramm Stärkemehl, 100 Gramm Weizenmehl 1 Ei, 40 Gramm Margarine Semmelbrösel, Salz, Muskat</p>	<p>Die Kartoffeln schälen, kochen und reiben. Das Ei quirlen und untermengen. Desgleichen das Mehl, das Salz, etwas Muskat und 20 Gramm Kochmargarine. Alles zu einem gleichmäßigen Teig kneten. 1 Tasse Semmelbrösel in Margarine anrösten. Den Kartoffelteig auf einem bemehlten Brett ausrollen, Dicke etwa 5 mm. Leicht mit Margarine einfetten, die Semmelbrösel aufstreuen, zu einer Rolle zusammenwickeln und in 8-10 cm breite Rollenstückchen schneiden. In Salzwasser 5 Minuten köcheln und 10 Minuten ziehen lassen. Man kann statt Semmelbrösel auch etwas anderes nehmen, z.B. Hackfleisch.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Serviettenklöße</b></p> <p>knappes Pfund alte Semmeln (können auch knochenhart sein) 0,5 l Milch, 4 Eier Salz, Muskat Das ist ein Serviettenkloß nach Thüringer Art.</p>	<p>Die alten Semmeln solange in der Milch einweichen, bis man sie wieder weich sind. Mit einer Prise Muskat und Salz würzen, dann die Eier dazugeben und alles verrühren. Jetzt in ein Leintuch (Serviette), das zu einem Säckchen geformt wurde, geben, an einen Quirl knoten und in leicht siedendes Salzwasser hängen. Darauf achten das in dem "Säckchen" noch genug Platz ist, weil die Masse aufquillt. Nach 45 Minuten ist der Kloß fertig.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Hefeklöße</b></p> <p>500 Gramm Mehl, 1 Ei halbe Tasse Wasser, Salz Stückchen Hefe</p>	<p>Die Hefe mit etwas Wasser und Mehl (evtl. Prise Zucker) ansetzen. Wenn das Hefestück gegangen ist, alle Zutaten zu einem derben aber nicht zu geschmeidigen Teig zusammenkneten. ( Er darf als Klumpen nicht am Löffel kleben bleiben) Teile mit einem Löffel abstechen, dabei immer wieder mit Mehl betreuen, und mit Dampf 5 Minuten garen. ACHTUNG: Bei zu langem Garen fallen die Knödel zusammen !</p>
<p style="text-align: center;"><b>Raffknödel</b></p> <p>300 ml Milch 400 Gramm Weißbrot, 150 Gramm Mehl 3 Eier, 1 mittlere Zwiebel Salz, Muskat, Speck</p>	<p>Das Weißbrot ( es kann ruhig älter sein ) würfeln und in der Milch einweichen. Den Speck würfeln und auslassen. Die Zwiebel reiben und in dem Speckfett andünsten, dann unter die Weißbrotmasse mischen. Desgleichen die 3 Eier, das Mehl, Salz und etwas Muskat. Knödel formen und in leicht siedendem Salzwasser garen.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Grammelknödel</b></p> <p>1 Kilo Kartoffeln 200 Gramm Grieben Mehl, 2 Eier, Salz 1 Zwiebel, Petersilie, Pfeffer</p>	<p>Pellkartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse geben. 3 Esslöffel Mehl, die Eier und etwas Salz zugeben und zu einem Teig kneten. Eine Rolle walzen und von dieser Scheiben abschneiden. Die Grieben zerkleinern, die Zwiebel putzen und fein hacken, die Petersilie waschen und ebenfalls klein hacken. Alles vermengen, etwas pfeffern und salzen und je einen Teelöffel der Masse in die Mitte der Teigscheiben setzen. Dann von dieser die Ränder hochbiegen und Knödel formen. 20 Minuten in leicht siedendem Salzwasser garen.</p>

<p style="text-align: center;"><b>holsteinische Kartoffelklöße</b></p> <p style="text-align: center;">Kilo Kartoffeln 200 Gramm Speck 100 Gramm Mehl, 100 Gramm Grieß 50 Gramm Speisestärke 1 Esslöffel Butter, 4 Eier Salz, Muskat</p>	<p>Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, schälen. Den Speck würfeln und glasig auslassen. Die Grieben rausholen und aufheben. Die Kartoffeln mittels einer Kartoffelpresse zerdrücken. Die Masse mit den Grieben, dem Mehl, dem Grieß, der Speisestärke und den 4 Eiern zu einem Teig kneten. Dabei salzen und etwas Muskat zugeben. Die Masse abkühlen lassen. Aus dem Teig 5 cm große Klöße formen und in kochendes Salzwasser legen. Eine viertel Stunde gar ziehen lassen. Die Klöße vor dem Servieren mit ausgelassener Butter begießen.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Feine Kartoffelklöße</b></p> <p style="text-align: center;">viertel Pfund Butter 5 Eier Pfund Kartoffeln Pfund Semmelmehl Salz, Mehl</p>	<p>Die Kartoffeln kochen, pellen und reiben. 4 Eier verquirlen. Butter schmelzen und die verquirlten Eier unter rühren, dazu noch das Eigelb vom 5. Ei. Nun die Semmelbrösel unter kneten sowie eine Prise Salz. Klöße formen, mit Mehl einstäuben und in leicht siedenden Salzwasser garen. Je nach Größe 15-25 Minuten.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Meerrettichklöße</b></p> <p style="text-align: center;">15 mittlere Kartoffeln 5 Esslöffel Meerrettich (gerieben) 2 Eier 4 Esslöffel Semmelmehl, 1 Esslöffel Kartoffelmehl</p>	<p>Kartoffeln kochen, pellen und reiben. Meerrettich reiben. Beides mit 2 Eiern, dem Semmelmehl und dem Kartoffelmehl verkneten. Eventuell etwas Wasser untermischen. Klöße formen, in Mehl wälzen und in leicht siedenden Wasser garen, bis sie aufsteigen. Passt zu Braten, am besten zu Rinderbraten.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Rohe Kartoffelknödel</b></p> <p style="text-align: center;">3 Pfund Kartoffel  1/ 2 Liter Milch  200 Gramm Grieß  Salz</p>	<p>Kartoffel roh reiben und Masse möglichst trocken auspressen (z.B. Entsafter). Aus Milch und Grieß einen dicken Brei kochen und mit den Kartoffeln und dem Salz zu einem Teig verarbeiten. Klöße formen und in reichlich siedendem Wasser 25 Minuten ziehen lassen. Falls der Teig zu locker ist, noch etwas Grieß einarbeiten.</p>

## Speckklöße

300 Gramm Mehl  
1 Liter Milch, Beifuß  
3 Eier, 100 Gramm Speck, Salz

Den Speck würfeln und auslassen. Wenn er fast fertig ist, den Beifuß zugeben. In die eine Hälfte der Milch das Mehl einrühren, die andere Hälfte zum ausgelassenen Speck schütten und diesen darin aufkochen. Jetzt das Mehl/Milchgemisch ebenfalls zugeben und durchkochen. Alles vom Herd nehmen, die Eier untermischen und salzen. Jetzt Klöße formen (am Besten mit feuchtem Löffel von der Masse abstechen) und diese in Salzwasser gut zehn Minuten sieden lassen. Übrigens lassen sich diese auch gut braten.

## Jägerklöße

3 Pfund Kartoffel  
halbes Pfund Stärkemehl, 1 Zwiebel  
150 Gramm Pilze, viertel Liter Milch  
Salz, Pfeffer, Petersilie

Pellkartoffeln kochen, schälen und noch warm durch die Kartoffelpresse schicken, dann mit etwas Salz, Pfeffer und dem Stärkemehl vermengen. Die Milch aufkochen und heiß langsam bei ständigem Rühren unter die Kloßmasse bringen. Petersilie, Pilze und Zwiebel putzen und hacken, dann ebenfalls unter die Masse kneten. Klöße formen und 20 Minuten in leicht siedendem Wasser garen.

## Wiener Knödel

10 Brötchen  
6 Eier, Milch, 125 Gramm Butter  
Pökelrindszunge  
oder einfach Kochschinken  
Salz, Muskat, Mehl

Von 9 Brötchen die scharfe Rinde entfernen in Scheiben schneiden und 10 Minuten in Milch einweichen, dann gut ausdrücken. Jetzt wird die Butter mit 3 ganzen Eiern und 3 Eidottern zu Sahne gerührt und die ausgedrückte Semmel untergemengt. Etwas Muskatnuss und etwas Salz zugeben. Das 10. Brötchen wird gewürfelt und angebraten und ebenso wie die gekochte und gewürfelte Pökelrindszunge (Schinken) unter den Teig gemischt. Noch etwas Mehl in die Masse mengen (Erfahrungssache - evtl. ein Teigklößchen mal Probekochen). Runde Klöße formen und in heißem Salzwasser 15 Minuten ziehen lassen.



# Die Sache mit den Klößen

**Der Peter war ein Renommist.  
Ihr wisst vielleicht nicht, was das ist.  
Ein Renommist, das ist ein Mann,  
der viel verspricht und wenig kann.**

**Wer fragte: „Wie weit springst du, Peter?“  
bekam zur Antwort: „Sieben Meter.“  
In Wirklichkeit – Kurt hat´s geseh'n –  
sprang Peter bloß drei Meter zehn.**

**So war es immer: Peter log,  
dass sich der stärkste Balken bog.  
Und was das Schlimmste daran war:  
Er glaubte seine Lügen gar!**

**Als man einmal vom Essen sprach,  
da dachte Peter lange nach.  
Dann sagte er mit stiller Größe:  
„Ich esse manchmal dreißig Klöße.“**

**Die anderen Kinder lachten sehr,  
doch Peter sprach: „Wenn nicht noch  
mehr!“  
„Nun gut,“ rief Kurt, „wir wollen wetten!“  
(Wenn sie das bloß gelassen hätten.)**

**Der Preis bestand, besprachen sie,  
in einer Taschenbatterie.  
Die Köchin von Kurts Eltern kochte  
die Klöße, wenn sie´s auch nicht mochte.**

**Kurts Eltern waren ausgegangen.  
So wurde endlich angefangen,  
Vom ersten bis zum fünften Klob,  
da war noch nichts Besondres los.**

**Die anderen Kinder saßen stumm  
um Peter und die Klöße rum.  
Beim siebenten und achten Stück  
bemerkte Kurt: „Er wird schon dick.“**

**Beim zehnten Klob ward Peter weiß  
und dachte: Kurt erhält den Preis.  
Ihm war ganz schlecht, doch tat er heiter  
und aß, als ob´s ihm schmeckte, weiter.**

**Er schob die Klöße in den Mund  
und wurde langsam kugelrund.  
Der Anzug wurde langsam knapp.  
Die Knöpfe sprangen alle ab.**

**Die Augen quollen aus dem Kopf. Doch  
griff er tapfer in den Topf.  
Nach fünfzehn Klößen endlich sank  
er stöhnend von der Küchenbank.**

**Die Köchin Hildegard erschrak,  
als er so still am Boden lag.  
Dann fing er grässlich an zu husten,  
dass sie den Doktor holen mussten.**

**„Um Gottes willen“, rief er aus,  
„der Junge muss ins Krankenhaus.“  
Vier Klöße steckten noch im Schlund.  
Das war natürlich ungesund.**

**Mit Schmerzen und für teures Geld  
ward Peter wiederhergestellt.  
Das Renommieren hat zu Zeiten  
auch seine großen Schattenseiten.**

**(Erich Kästner)**



# TIPP'S & TRICK 'S

## **Schrumpflige Kartoffel**

Einfach vor dem Schälen in kaltes Wasser legen, dann werden sie wieder knackig und lassen sich besser schälen.

## **Angefrorene Kartoffeln retten**

Angefrorene Kartoffeln kann man leicht retten, indem man sie mehrere Stunden in kaltes Wasser legt.

## **Knoblauchzehen und Zwiebeln häuten**

Zwiebeln und Knoblauch zu schälen sind ja seit jeher unbeliebte Aufgaben. Damit zumindest einmal das Pellens einfacher wird, legt man die zu entblätternen Stücke fünf Minuten lang in lauwarmes Wasser. Dadurch lösen sich die äußeren Schichten und lassen sich ganz leicht entfernen.

## **Apfelsaft als Bratenfond**

Probieren Sie einmal Apfelsaft als Bratenfond. Das Fleisch wird wie üblich angebraten und statt mit Wasser, mit Apfelsaft aufgefüllt. Besonders zu empfehlen ist hierfür ein feinsäuerlicher Direktsaft.

## **KNÖDEL - KOCHTIPS:**

Knödel zerfällt im Kochwasser? Sie enthalten zu viel Flüssigkeit, zu wenig Ei oder zu wenig griffiges Mehl!

**ÜBRIGENDS!** Semmelknödel stets mit nassen Händen, alle anderen Knödelarten (Kartoffelknödel etc.) stets mit bemehlten Händen formen!

## **Kartoffeln treiben bei Lagerung aus!**

Gleich einen Apfel dazu legen. Nun wird die Kartoffel nicht mehr wurzeln.

## **Keine grünen Kartoffeln**

Sie sollten immer nur ausgereifte Kartoffeln essen. Sind die Kartoffeln noch grün, wurden sie meist falsch gelagert. Kartoffeln müssen dunkel lagern. In den grünen Kartoffeln, ebenso wie in der grünen Schale und in den Keimen ist das stark giftige Solanin enthalten. Auch wenn sie nur leicht grünlich sind, sparen Sie nicht am falschen Fleck, und werfen die Kartoffeln in den Müll.

## **Kohl ohne lästigen Geruch**

Geben Sie ein paar Walnüsse mit in den Topf, wenn Sie das nächste mal Blumen- oder anderen Kohl kochen. Der unangenehme Kohlgeruch bleibt Ihnen erspart.

## **Sprichwort: "Klar wie Kloßbrühe"**

Zwei bis drei Eierschalen lassen Sie ca. zehn Minuten in der Knochenbrühe mitkochen und die Brühe wird klar.



Wir freuen uns auf Sie!

*Wer unserem Verband beiträgt, entscheidet sich für einen starken Schutzbund für Familie, Haus und Garten.*

*Die Mitglieder in einer Gemeinschaft zahlen den Jahresbeitrag (19,00 €) an den Verband.*







*Die Gemeinschaften legen den Jahresmitgliedsbeitrag für ihre Gemeinschaft eigenständig fest.*

*Einzelmitglieder zahlen den Jahresbeitrag (32,00 €) an den Verband.*



**VERBAND WOHEIGENTUM  
SACHSEN-ANHALT e.V.**

Schleiermacherstr. 15  
06114 Halle (Saale)  
☎/Fax: 0345/52 20 114

-  *Haus- und Grundstückshaftpflichtversicherung,*
-  *Bauherrenhaftpflichtversicherung bei Um-, Aus- oder Neubauten bzw. Reparatur,*
-  *Grundstücksrechtsschutzversicherung,*
-  *monatlicher Bezug der Verbandszeitschrift "Familienheim und Garten" mit Landesseiten Sachsen-Anhalt,*
-  *Rechts- und Verbraucherberatung in allen Angelegenheiten, die das Haus und Grundstück betreffen,*
-  *regelmäßiger Bezug von Informationen über Haus, Garten*



eMail: [sachsenanhalt@verband-wohneigentum.de](mailto:sachsenanhalt@verband-wohneigentum.de)  
[www.verband-wohneigentum-sachsenanhalt.de](http://www.verband-wohneigentum-sachsenanhalt.de)

2010