

GEFILLDE

EIN SAARLÄNDISCHER KLASSIKER
MAL ANDERS

ZUTATEN

- 750 g fertiger Kloßteig (halb & halb)
- Pfeffer, Muskatnuss
- 20 g fleischloses "Hackfleisch"
- 50 g fleischlose "Leberwurst"
- 50 g Lauch
- 1 Scheibe Toast
- Gemüsebrühe, Olivenöl, Salz, Pfeffer
- Sauerkraut, Margarine, Milch, Sahne, Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. Kloßteig in einer Schüssel mit frisch gemahlenem Pfeffer und Muskatnuss würzen und gut vermischen. Kartoffelteig zu Kugeln formen (8 kleine oder 4 große Klöße).
2. Lauch klein schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, anschließend "Hackfleisch" hinzu und mitbraten. Pfanne vom Herd nehmen und die Mischung in eine Schüssel geben. "Leberwurst" und Toast (am besten mit etwas Gemüsebrühe benetzen) dazu geben und die Füllung gut miteinander vermischen. Nun jede Kugel etwas platt drücken, in die Mulde etwas Füllung geben, mit Teig umschließen und zu einem runden Kloß formen.
3. Ausreichend Salzwasser in einem großen Topf zum kochen bringen. Klöße hineingeben, aufkochen und ca. 20 Minuten in siedendem Salzwasser garen. Wenn die Klöße oben schwimmen, sind sie fertig.
4. Dazu schmeckt Sauerkraut, eine helle Soße (zum Beispiel zubereitet aus einer Mehlschwitze mit Gemüsebrühe, Milch, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss) sowie ganz viele Schnittlauchröllchen.

