

Kloß mit Soß

Zutaten für 3 Portionen

Für die Klöße:

- 750 g gekochte Pellkartoffeln
- 125 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 1 TL Salz

Für die schnelle dunkle Soße:

- 30 g Butter
- 1 Zwiebel
- 500 ml [Gemüsebrühe](#)
- 1 EL Speisestärke
- 1 TL Sojasauce
- 1 EL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zubereitung:

Schnelle dunkle Soße kochen

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in Scheiben. Brate die Zwiebelscheiben mit der Butter braun an.
2. Gieße 100 ml Gemüsebrühe dazu und koche sie, bis das Wasser verdampft ist. Röste die Zwiebeln erneut an. Gib erneut 100 ml Gemüsebrühe, Paprikapulver und Sojasauce hinzu. Lass die Flüssigkeit verdampfen und röste alles erneut an.
3. Verrühre die restliche Gemüsebrühe mit der Speisestärke und lösche die Zwiebeln damit ab. Lass die Sauce aufkochen und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab. Wenn sie dir zu dickflüssig ist, kannst du noch etwas Wasser nachgießen. Püriere sie, dann wird sie schön cremig.

Klöße zubereiten

4. Pelle die kalten Kartoffeln und drücke sie durch eine Kartoffelpresse. Verknete sie mit Mehl, Salz und Eiern.
5. Forme aus dem Kloßteig 7 Klöße. Das geht gut, wenn du deine Hände mit etwas Mehl oder Speisestärke bestäubst.
6. Bring einen Topf mit Wasser und etwas Salz zum Kochen und reduziere dann die Hitze, so dass es nicht mehr sprudelt. Gib die Klöße hinein und lass sie gar ziehen, bis sie nach oben kommen.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).