



Thüringer Wickelklöße mit Petersiliensoße

4 Portionen

Wickelklöße

750g	Kartoffeln (gekocht)
100g	Mehl
50g	Speisestärke
40g	Butter oder Margarine
1	Ei
	Muskat
	Salz
30g	Semmelbrösel (angeröstet)



- ☉ Gekochte Kartoffeln in eine Schüssel pressen.
- ☉ Mit Mehl, Stärke, Ei und Butter einen Teig kneten.
- ☉ Mit Salz und Muskat abschmecken.
- ☉ Teig ausrollen und mit Semmelbröseln bestreuen.
- ☉ Zu einer Rolle aufrollen und in 10 gleich große Stücke schneiden.
- ☉ Seite leicht andrücken, damit sie zusammenhalten.
- ☉ In leicht siedendes Wasser geben und fünf Minuten kochen lassen.
- ☉ Danach Klöße zehn Minuten bei geringer Temperatur garziehen lassen.

Petersiliensoße

120 g	Butter
120 g	Mehl
2 Liter	Gemüsebrühe und evtl. Salz
8 EL	Petersilie, gehackt
8 EL	Sahne evtl.

- ☉ Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze bereiten
- ☉ Mit Brühe oder halb Brühe / halb Milch unter Rühren auffüllen
- ☉ Mit Salz abschmecken
- ☉ 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen
- ☉ Kurz vor dem Anrichten Petersilie und evtl. Sahne unterheben