



### **Zeitaufwand:**

- Pfifferling putzen 10 Minuten
- Klösse kochen  
20 bis 25 Minutenusbacken während dieser Zeit die Soße zubereiten

Gesamtzeit: 30 bis 35 Minuten



## **Kloß' mit Soß' ...**

### **Kartoffelklöße mit einer cremigen Pfifferlingssoße**

#### **Zutaten pro Person:**

- 150 g frische, fertig geputzte Pfifferlinge
- (gibt es von Juni bis September auf dem Wochenmarkt, auch im Supermarkt)
- Es gehen aber auch Champignons, Kräuterseitlinge oder Steinpilze. Alles Pilze, die durch scharfes, kurzes Anbraten eine feste Konsistenz bewahren und ein Mundgefühl wie Fleisch haben.
- Klossteig
- (kann man selber machen, muss man aber nicht. Es gibt ihn frisch&fertig abgepackt im Kühlregal. in allen gewünschten Variationen – sogar BIO)
- eine halbe Zwiebel, sehr fein geschnitten
- eine kleine Zehe Knoblauch, sehr fein gehackt
- etwas Mehl
- Saft einer halben Zitrone
- 100 ml Liter Milch, Zimmertemperatur
- einen halben Becher Creme fraîche
- Pfeffer, Salz, Muskat

*So geht das Rezept schon mal als vegetarisch durch.*

*Wenn aber die Kuhmilch durch Hafer- oder Dinkelmilch ersetzt wird und das Butterschmalz durch Öl, dann ist der Genuss vegan*

#### **Zubereitung:**

- Wasser aufsetzen – reichlich! Die Klöße müssen frei schwimmen.
- Ein Esslöffel Salz auf drei Liter Wasser, das reicht aus.
- den fertigen Teig ordentlich kneten und aus je 100 g Teig Klöße formen. Das geht am besten mit feuchten Händen.
- Ins kochende Wasser gleiten lassen – Vorsicht spritzt! – kurz aufkochen und dann etwa 20 bis 25 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.
- in der Zwischenzeit die geputzten Pfifferlinge mit etwas Öl oder Butterschmalz schnell und scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
- In der gleichen Pfanne die Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten. Mit etwas Mehl bestreuen und vorsichtig bräunen lassen.
- Mit dem Zitronensaft ablöschen.
- Die Milch dazugeben  
(Jetzt sieht es aus, als würde alles gerinnen! Keine Panik.)
- Unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten aufkochen.
- Die Pfifferlinge und die Creme fraîche einrühren.  
Mit Pfeffer, Muskat und etwas Salz mild würzen.
- Jetzt sind auch die Klöße fertig.  
Mit einem Glas kaltem Wasser abschrecken .
- Aus dem Kochwasser heben, kurz abtropfen lassen und zwei Klöße auf einem großen Suppenteller mit der Soße anrichten.
- Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Zurück zum Blog:  
[opaskitchen.blog](http://opaskitchen.blog)



Text und Bild  
© Reiner Rosenwald  
[www.opaskitchen.blog](http://www.opaskitchen.blog)  
[reiner.rosenwald@gmail.com](mailto:reiner.rosenwald@gmail.com)