

1 kg **geschälte Kartoffeln (mehlig)**

½ Prise **Salz**

½ Prise **Pfeffer**

½ Prise **Muskat**

250 g **grobe Leberwurst oder gemischtes Hackfleisch**

50 g **Butter**

50 g **Mehl**

50 g **Dürrfleischwürfel**

¼ l **Brühe**

¼ l **Milch**

½ Bund **Schnittlauch (in Röllchen geschnitten)**

⅛ l **Sahne**

Gefillde, also gefüllte Klöße, sind ein sehr klassisches, saarländisches Gericht. Es handelt sich um rohe Klöße die, wie der Name schon sagt, gefüllt sind. Es gibt die Hackfleischfraktion und die Leberwurstfraktion, die sich in einem ständigen Konflikt befinden. Obwohl ich in die Hackfleischcommunity reingeboren wurde, bevorzuge ich eine Hackfleisch-Leberwurst-Füllung.

Der Schwerpunkt liegt nicht beim Genuß, obwohl es ausgezeichnet schmeckt...es soll satt machen und das tun sie ausgezeichnet. Wer sich zwei Gefillde reingedrückt hat, wird tagelang keinen Hunger mehr haben.

Wir brauchen:

1 Kg Kartoffeln

Salz

Pfeffer

Muskat

150 – 200g grobe Leberwurst

250g Rinderhack

50g Butter

50g Mehl

50g Dürrfleischwürfel

¼ l Milch

¼ l Brühe

Schnittlauch

1/8 l Sahne

1 Zwiebel

Die Klöße

Wir kochen 250g Kartoffeln und drücken sie durch die Kartoffelpresse. Der Rest wird fein gerieben und mit einem Küchentuch ausgedrückt. Das Ganze wird vermengt und fertig ist der Kloßteig. Wem das zu viel Aufwand ist...den fertigen Kloßteig gibt es in jedem Supermarkt.

Die Füllung

Das Hackfleisch brate ich mit der Zwiebel krümelig an und vermenge es mit der Leberwurst. Das geht am besten im warmen Topf. Dieses Gemenge wird noch, bei Bedarf, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Das Füllen

Die größte Hürde ist das Füllen der Klöße. Jeder hat seine eigene Technik. Ich forme einen kleinen Knödel, bohre mit dem Daumen ein Loch rein und drücke so lange daran rum, bis ich eine große Schale aus Kloßteig habe. Die Füllung wird reingelöffelt, ein Teigdeckel draufgepappt und fertig. Wichtig ist, dass so ein Kloß einen Durchmesser von >10 cm hat.

Das Kochen

Die fertigen Klöße werden, für 4-5 Minuten, in kochendes Salzwasser gegeben. Danach bleiben sie 25 Minuten im Wasser, das knapp unter der Siedetemperatur gehalten wird.

Die Speck-sahne-Sauce

Einfacher geht es nicht! Der Speck wird angebraten, mit Sahne abgelöscht und das war es eigentlich schon. Ich gebe immer noch etwas Muskat dazu.

Zu Gefillde gibt es natürlich Sauerkraut. Blattsalate runden das ganze ab.