



# Vegane Kartoffelklöße halb & halb

⌚ Preparation time: 20 minutes  
Cooking time: 35 minutes  
**Total time: 55 minutes**

👤 Portions: 4

## Zutaten für 7-8 Kartoffelklöße (4 Portionen)

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- 1 Scheibe dunkles Brot (ca. 50 g) oder veganes, getoaststes Toastbrot
- 15 g Margarine
- Eine Prise Knoblauchpulver
- Optional ein paar Blättchen frischer Thymian
- Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 3 EL Kartoffelstärke/Kartoffelmehl
- Frische (krause) Petersilie zum Garnieren

**Tipp:** Muskatnuss ist ein wunderbares Gewürz, das wie kein zweites zu Kartoffeln passt und einfach ein MUSS für dieses Rezept ist. Muskatnuss schmeckt am besten, wenn man sie frisch aufreibt. Dafür benutze ich eine [kleine Muskatreibe](#)\*. Außerdem drücke ich die gekochten Kartoffeln durch eine [Kartoffelpresse](#)\*. Diese verwende ich u.a. auch, wenn ich Spätzle zubereite. Zwei Küchengeräte, die ich nicht missen will! \*Amazon Affiliate-Links

## Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit + 35 Minuten Kochzeit)

1. Kartoffeln waschen und die Hälfte der Kartoffeln (500 g) ungeschält in reichlich gesalzenem Wasser weich kochen. Je nach Kartoffelsorte und -größe dauert dies in etwa 20-25 Minuten.
2. Während die erste Hälfte der Kartoffeln kocht, die zweite Hälfte der Kartoffeln waschen, schälen und ganz fein aufreiben (ich benutze dafür die feine Reibefläche einer ganz normalen [Vierkant-Küchenreibe](#)\*). Die feinen Kartoffelraspel in ein sauberes Küchentuch geben und die Flüssigkeit so gut es geht herauspressen. (Wer möchte kann das ausgepresste Wasser in einer Schüssel auffangen und die sich absetzende Stärke später ebenfalls zu den Klößen geben. Ich benutze in diesem Rezept aber einfach fertige Kartoffelstärke). Die ausgepressten Kartoffelraspel im Handtuch eingeschlagen bis zur Verwendung zur Seite stellen.
3. 50 g Brot in Stücke schneiden. 15 g Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Brotstückchen rundherum goldbraun anbraten. Dabei die Brotstücke leicht salzen, mit einer kleinen Prise Knoblauchpulver würzen und mit ein paar Thymianblättchen vermengen.
4. Die gekochten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Gepresste gekochte Kartoffeln mit den rohen Kartoffelraspeln, reichlich Salz, etwas Pfeffer und viel frisch aufgeriebener Muskatnuss würzen.
5. Die Zutaten unter Zugabe von 3 EL Kartoffelmehl zu einem glatten Teig verkneten.
6. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Darin lassen wir gleich die Knödel sieden.
7. Eine große Teigportion in die Hand nehmen, flach drücken, einige geröstete Brotstücke darauf legen und einen festen runden Kloß formen.
8. So weiter verfahren bis alle Klöße geformt sind.
9. Die fertig geformten Kartoffelklöße im heißen Wasser rund 12-15 Minuten gar ziehen lassen. Sie treiben zum Schluss an die Oberfläche und können rund 2-3 Minuten später aus dem Wasser genommen werden. **Ganz wichtig dabei:** Das Kochwasser darf in keinem Fall "blubbernd kochen". Es sollte nur kurz davor sein, zu blubbern. Die Kartoffelklöße sollen vielmehr in fast kochendem Wasser "ziehen". Wenn Ihr die Klöße hingegen in sprudelnd heißes Wasser gebt, zerfallen sie schnell. Daher schalte ich die Herdplatte aus, sobald das Wasser droht zu blubbern und wieder an, wenn ich das Gefühl habe, es siedet nicht mehr. Das heißt, ich bleibe bei diesem Kochvorgang die ganze Zeit dabei, damit die Klöße auch wirklich perfekt werden.
10. Nun sind Eure herrlichen halb-halb Kartoffelklöße fertig. Ihr könnt sie sofort servieren, aber auch wunderbar am Tag darauf nochmals erwärmen. Die Klöße mit etwas Kochflüssigkeit übergossen im Kühlschrank abgedeckt aufbewahren. Vor dem Servieren die Klöße mit frischer Petersilie bestreuen.