



Rezepte mit Ökokloßsteig

Kartoffelknödel „Bayerische Art“

Aus dem kochfertigen Kartoffelteig Knödel formen und geröstete Brotwürfel in die Mitte geben. Knödel in kochendes Salzwasser legen, kurz aufkochen lassen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Reiberdatschi/Baggers

Kloßsteig mit rohen Eiern und etwas Wasser vermengen und in heißem Fett goldbraun braten. Variationen:

- gehackte Zwiebeln in den Teig geben und mit Muskatnuss abschmecken
- Quark und etwas Haferflocken dem Teig begeben
- Reiberdatschi mit Apfelmus, Zimt und Zucker servieren

Kloßsteig-Cordon-Bleu

Zwischen zwei dünnen Kloßsteigfladen je eine Scheibe Schinken und Käse legen und in heißem Fett goldbraun braten. Variation: Kloßsteig-Cordon-Bleu panieren

Kloßsteigpizza

Kloßsteig auf einem gefetteten Backblech gleichmäßig verteilen, flachdrücken und mit Öl bestreichen. Nach Wunsch belegen und bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Kloßsteig-Gemüse-Taler

Kloßsteig mit rohen Eiern und etwas Quark vermengen. Geraspeltetes Gemüse nach Wahl zugeben, zu Talern formen, und in heißem Fett goldbraun braten.

Variation: Käse und Champignons in den Teig geben

Fischfilets im Kloßsteigmantel

Fischfilets vorbereiten, mit Kloßsteig umhüllen, und in heißem Fett goldbraun braten.

Wickelklöße

Kloßsteig mit einem Ei und einer Prise Salz vermischen, 600g Mehl und evtl. ein wenig Wasser dazu geben. Alles gut zu einem Teig verkneten, falls nötig, etwas Mehl oder Wasser nachgeben und diesen ausrollen. 250g in Fett vorgeröstete Semmelbrösel darauf streichen. Den Teig zusammenrollen. Den Rand evtl. mit Eiweiß oder ein wenig Milch bestreichen, damit die Rolle zusammenhält. Die Rolle in Stücke schneiden, in kochendes Salzwasser geben und köcheln, bis die Wickelklöße schwimmen.

Passt gut zu Fleischgerichten oder zu einer Gemüsesoße.