

## 14. Geballtes Schlesien: Kluski śląskie (schlesische Klößchen)

Das traditionelle Rezept für diese kleinen Klöße gibt es schon sehr lange. Die Legende besagt, dass die Bewohner Schlesiens es ursprünglich nur mündlich von Generation zu Generation weitergaben. Zum Glück beschloss dann doch irgendwann jemand, es vor dem möglichen Vergessen zu bewahren, und schrieb es auf – zum Glück für uns, denn angereichert mit Speck sind sie einfach köstlich und kuscheln sich als Beilage an viele Gerichte. Man kann sie aber auch als Hauptgericht genießen.

Die Geschichte der schlesischen Klößchen reicht in Zeiten zurück, als sich die Küche dieser Region gerade erst herausbildete. Die Schlesier lebten sehr sparsam, daher waren die Mini-Klöße für sie das perfekte Gericht. Als preiswertes, schnelles und einfaches Essen konnten sie sich schnell in der schlesischen Küche etablieren. Geadelt mit schlesischen Rouladen und Rotkohl mauserten sie sich sogar zu einem richtigen Festmahl. Heute sind schmackhaften Kügelchen auch Anlass für Regionalstolz: Sie erhielten einen ehrenvollen Platz auf der Liste des polnischen Landwirtschaftsministeriums für traditionelle Produkte der Woiwodschaften Schlesien und Opole.



## #PolenAufDerZunge

### Zutaten:

- ca. 500 g Kartoffeln
- 240 g Kartoffelmehl
- 1 Ei
- Salz
- 200 g Speck

### Und so wird's gemacht:

Die Kartoffeln schälen, weich kochen, Wasser abgießen und noch heiß gründlich mit einer Presse zerdrücken oder mit einer Maschine zerkleinern. Auskühlen lassen, dann die Kartoffelmasse auf einen großen flachen Teller geben. In der Mitte  $\frac{1}{4}$  der Kartoffelmasse herausnehmen und beiseite legen. Das Kartoffelmehl in den frei gewordenen Raum schütten.

Das Ei hinzugeben, verrühren, die beiseite gestellten Kartoffeln wieder hinzufügen, die Masse salzen, zu einem glatten Teig verkneten und zu einer großen Kugel formen.. Falls nötig, noch mit etwas zusätzlichem Kartoffelmehl bestreuen.

Teigstücke von der Größe einer größeren Walnuss herausnehmen, mit beiden Händen zu einer Kugel rollen und mit einem Holzlöffelstiel oder Finger eine kleine Vertiefung in die Mitte drücken. Die fertigen Klößchen beiseite legen.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Hälfte der Klößchen ins Wasser geben, die Hitze auf ein Minimum reduzieren und ca. 10–12 min bei geringer Hitze ziehen lassen, dabei das Wasser nicht wieder aufkochen lassen – so behalten die Kugeln ihre glatte Oberfläche. Gelegentlich vorsichtig umrühren. Dann die Klößchen mit einem Löffelsieb herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen. Die andere Hälfte auf die gleiche Weise fertig garen.

Währenddessen den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne unter häufigem Rühren so lange anbraten, bis das Fett geschmolzen und der Speck knusprig ist. Den gerösteten Speck zum Servieren auf die fertigen Klößchen streuen.