

Rezept: Berheè – gefüllte Kartoffelklöße mit Speck und Zwiebeln



Zum Nachkochen findest du hier das überlieferte Familienrezept von Heike Schweitzer:

Zutaten (für etwa 4 Personen/ergibt etwa 8 Klöße)

Für die Kloßmasse:

- 1.5 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 150 g Mehl
- 150 g Kartoffelmehl (Speisestärke)
- 3 Eier
- Salz
- Bei Bedarf Muskat

Alternativ:

- 1,5 Päckchen Kartoffelknödelmasse (trocken oder fertig nach Anleitung zubereiten)
- 1 Ei
- Salz
- Bei Bedarf Muskat

Für die Füllung:

- 3 mehlig kochende Kartoffeln
- 250 g Quark
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver

Für das Topping

- 250 g Butter
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 250 g Schinkenwürfel
- 1 kleines Glas Saure Gurken

Zubereitung

Die Kartoffeln ungeschält in gesalzenem Wasser circa 20 Minuten kochen lassen. Nach dem Wasserabgießen müssen die Kartoffeln gut ausdampfen. Dann die Kartoffeln pellen und entweder durch die Kartoffelpresse drücken oder mit dem Stampfer zerkleinern. Besonders gut wird die Masse, wenn man sie über Nacht mit einem Küchentuch abdeckt und stehen lässt. Wem die Prozedur zu aufwändig ist, der kann gerne auf ein Fertigprodukt für Kartoffelknödelmasse zurückgreifen (siehe Zutatenliste unter Alternativ). Für die selbst gemachten Klöße gibt man nun zu der ausgedampften Kartoffelmasse Mehl, Speisestärke, Eier und Salz hinzu. Wer es mag, kann auch noch etwas geriebene Muskatnuss hinzufügen. Der Teig sollte nicht mehr kleben, aber dennoch etwas feucht sein. Empfehlenswert ist es, bei selbst gemachter Kloßmasse einen kleinen Test-Kloß zu „kochen“. Sollte die Masse auseinanderfallen, einfach noch etwas mehr Stärke hinzufügen.

Für die Füllung der Berheè ebenfalls die Kartoffeln kochen und zu einer Masse stampfen, den Schnittlauch klein schneiden und alles mit dem Quark verrühren. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver abschmecken.

Als nächstes einen großen Topf mit gut gesalzenem Wasser aufsetzen. Zum Füllen der Klöße eine handgroße Portion Kartoffelmasse flach auf die Hand drücken (etwa 1,5 cm dick). In der Mitte etwa 1 EL von der Füllung platzieren und dann mit dem Kloßteig umschließen. Es ist hilfreich, wenn die Hände dabei nass sind; so klebt der Teig nicht. Wenn das Salzwasser kocht, die Klöße vorsichtig in den Topf geben und diese ca. 15-20 min ziehen lassen. Achtung: Dabei darf das Wasser mit den Klößen nicht mehr kochen, sonst fallen sie auseinander!

In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf zergehen lassen und die Zwiebel- sowie Schinkenwürfel darin schwenken. Die Klöße sind fertig, wenn sie im Wasser oben schwimmen. Dann kann das Gericht mit Sauren Gurken serviert werden.

Tipp der Köchinnen

Zu dem Gericht passt hervorragend ein Glas kalte Buttermilch. Manche Familien geben auf den Teller noch einen Schuss Kaffeesahne oder einen Kleks Sauerrahmen hinzu.