

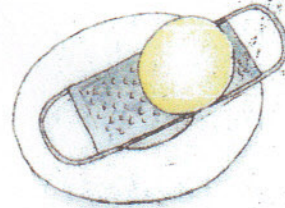
# Meininger Hüttes

Eine Legende besagt, daß die Thüringer Klöße vor Jahr und Tag in Meiningen erfunden wurden. Die Schöpferin der Klöße soll dem Bürgermeister jener Zeit das Rezept mit den Worten

"Hier hast Du das Rezeptum,  
= Hüt es!"  
überreicht haben.



Seither heißen die Klöße in Meiningen und Umgebung "Hüttes" oder einfach "Hüt's".



Große, möglichst mehligere Kartoffeln schälen,  
1 Teil kochen und zu flarem Brei verrühren,  
2 Teile reiben und gut auspressen,  
Stärke absetzen lassen.

Die "Reibe" gut zerkleinern und mit der geflärten  
Stärke

und etwas Salz vermischen,  
alles mit dem kochenden Brei = am besten  
zweimal überbrühen,  
sofort mit einem Holzquirl oder Stampfer  
verrühren,

bis sich die Masse von der Schüssel löst,  
daraus Klöße mit den Händen, die öfter mit  
kaltem Wasser

abgespült werden müssen, formen,  
in einem Topf mit sehr heißem, aber  
nicht mehr

kochendem Wasser einlegen. Sie sind fertig,  
wenn sie "steigen".

Zur Verfeinerung vor dem Formen in die  
Mitte jeden Hüttes

einige geröstete Semmelbröckchen geben.  
3 Kartoffeln ergeben einen "Hüttes".

Gutes Gelingen und  
guten Appetit!

