

Informationen zur Sendung vom 22.05.2026

Klitschkes

Von Ulla Scholz

Zutaten (2 bis 3 Personen)

500 g Stampfkartoffeln oder Püree vom Vortag
2 Eigelb
6 Scheiben Salami
ca. 80 g Mehl
Salz
Muskat
Butterfett oder Öl zum Braten

Außerdem

½ Bund Schnittlauch

Zubereitung

Den Kartoffelbrei vom Vortag mit dem Ei und dem Mehl zusammen zu einem glatten Teig vermengen. Je nachdem salzen und mit Muskat nachwürzen. Runde handtellergröße Küchlein formen und in die Mitte eine Scheibe Salami geben. Die Wurst etwas andrücken, damit die Salami beim Braten anhaftet.

In eine Pfanne reichlich Pflanzenöl oder Butterfett geben und die Klitschkes von beiden Seiten zwei bis drei Minuten – nicht zu heiß – knusprig braten.

Anrichten

Klitschkes schmecken pur als Snack für zwischendurch. Als Hauptgericht passt dazu ein Blattsalat oder Lauchgemüse in Käsesauce.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

500 g Stampfkartoffeln oder Püree vom Vortag kostenfrei; 2 Eigelbe zu 0,70 Euro; 6 Scheiben Salami zu 0,50 Euro; ca. 80 g Mehl zu 0,15 Euro; Gewürze und Schnittlauch zu 0,85 Euro; Butterfett oder Öl zum Braten zu 0,50 Euro.

Pro Portion – ohne Beigabe – circa 0,90 Euro.

Kleine Veränderungen

Der Kartoffelbrei kann auch mit Quark und etwas geriebenem Käse angereichert werden. Als würziges Element passen außerdem Zwiebelwürfelchen oder feingehackte Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie oder Kerbel.

Informationen zur Sendung vom 22.05.2026

Klitschkes

Von Ulla Scholz

Etwas fettsparender ist es, wenn die Klitschkes auf einem geölten Blech im Ofen backen. In dem Fall ist es möglich die Kartoffelküchlein vegetarisch zu belegen und die Salamischeibe durch eine Tomatenscheibe auszutauschen. Tomate mit Salz, Pfeffer und etwas Thymian würzen und als Topping geriebenen Käse auftragen. Für circa 25 Minuten bei 180 Grad backen.

Lauchgemüse mit Käsesauce

Wer noch Käsereste im Kühlschrank findet, kann sie mit Lauch und Sahne zu einer leckeren Gemüsebeilage verarbeiten. Die Lauchstange putzen und in feine Streifen schneiden. Das Gemüse kurz anschwitzen und mit ein wenig Mehl bestäuben. Die Sahne angießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles circa 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Käse einrühren, aufkochen und als Beilage zu den Klitschkes servieren.

Anmerkung

Das Rezept wurde auf Anfrage zu einem Essen aus ihrer Kindheit von WDR 4-HörerIn Ingrid Windmeier zur Verfügung gestellt. Es handelt sich möglicherweise um ein Regionalgericht aus der Gegend von Heiligenhaus in NRW.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!