

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. November 2025** ▪
„Kindheitserinnerungen“ mit Robin Pietsch



Barbara Kübler

Allgäuer Krautkrapfen mit Blattsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei
 250 g Mehl, Type 405
 Salz, aus der Mühle

Das Ei, Mehl, etwas Wasser und eine gute Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig bis zur Weiterverarbeitung abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

150 g Bauchspeck
 400 g Sauerkraut
 1 große Zwiebel
 1 TL Zucker
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in heißem Öl glasig dünsten, Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Speckwürfel dazugeben und kurz mitbraten. Sauerkraut hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten leicht andünsten. Füllung etwas abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung:

250 ml Gemüsefond
 2 EL Schweineschmalz
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 ¼ Bund Schnittlauch
 Mehl, zum Bemehlen

Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Sauerkraut-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Teig zu einer Rolle aufrollen und in ca. 5 cm breite Stücke schneiden. In einer tiefen Pfanne Schmalz erhitzen. Die Krapfen mit der Schnittfläche nach unten hineinsetzen und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Gemüsefond aufgießen, sodass die Krapfen zur Hälfte bedeckt sind. Deckel auflegen und Krapfen bei mittlerer Hitze dämpfen. Schnittlauch hacken und Krautkrapfen damit garnieren.

Für den Salat:

1 Kopf grüner Blattsalat
 1 kleine rote Zwiebel
 3 EL Weißweinessig
 1-2 TL Senf
 1 EL flüssiger Honig
 5 EL neutrales Öl
 1 EL Haselnussöl
 1 EL Walnussöl
 1 Beet Kresse
 ½ Bund glatte Petersilie
 ½ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, trockenschleudern und mundgerecht zupfen. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Kräuter hacken. Weißweinessig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Öle langsam unterschlagen, bis eine cremige Vinaigrette entsteht. Kurz vor dem Servieren Salat, Zwiebeln und Kräuter mit dem Dressing vermengen. Mit Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maximilian Drimalski

Rhöner Spatzeklöß mit Specksoß & Pfannkuchen mit Apfelmus und karamellisierten Apfelkugeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Klöße:

2 Scheiben Toastbrot
1 Ei
200 ml Milch
20 ml Mineralwasser
150 g Mehl
1 EL Backpulver
1-2 Zweige krause Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Den Rand des Toastbrotabschnitts in warmer Milch einige Minuten einweichen. Dann Ei, kalte Milch, Mehl und Backpulver hinzufügen. Mit etwas Muskatnuss und Salz abschmecken. Petersilie klein schneiden und mit Mineralwasser zum Teig geben. Gut kneten. Einen Topf mit Salzwasser aufstellen und zum Kochen bringen. Mit einem Löffel den Teig abstechen und in das Wasser geben. 8-10 Minuten kochen.

Für die Specksoß:

200 g Bauchspeck
1 kleine Zwiebel
1 EL Butter
100 g süße Sahne
50 ml Milch
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bauchspeck in dünne Streifen schneiden. Mit Öl in einer Pfanne anbraten und knusprig werden lassen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden, etwas Butter dazu geben und die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Milch ablöschen und Sahne hinzugeben. Etwas einkochen lassen und optional noch etwas Butter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Pfannkuchenteig:

1 Ei
100 ml Milch
20 ml Mineralwasser
Speiseöl, zum Ausbacken
100 g Mehl
1 Prise Zucker
1 Prise Salz

Ei, Milch, Mineralwasser und Mehl zu einem Teig vermengen. Mit einer Prise Salz und mit Zucker abschmecken. Einige Minuten quellen lassen. Öl erhitzen, darin den Teig ausbacken.

Für das Apfelmus:

200 g Apfelmus
5 Kardamomkapseln
1 Vanilleschote
1 Prise Zucker

Apfelmus auf niedriger Wärme erhitzen. Kardamom im Mörser zerkleinern. Vanilleschote einritzen und mit Kardamom zum Apfelmus geben. Mit Zucker abschmecken.

Für die Apfelkugeln:

1 Apfel
Zucker, zum Karamellisieren

Apfel schälen und mit einem kleinen Ausstecher kleine Kügelchen ausstechen. Zucker karamellisieren lassen und die Kügelchen dazu geben.

Für die Garnitur:

1 EL Puderzucker

Puderzucker über die Pfannkuchen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maren Janich

Tortellini mit Spinat-Füllung und Tomatensauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 TL Olivenöl
100 g Pastamehl, Type 00
100 g Hartweizengrieß
1 TL Salz

Das Pastamehl, den Hartweizengrieß und Salz vermischen. Olivenöl und 100 ml Wasser dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf etwas Mehl oder Wasser nachgeben. Den Pastateig in Frischhaltefolie wickeln und kaltstellen.

Für die Füllung:

200 g aufgetauter TK-Spinat
2 Knoblauchzehen
200 g veganer Frischkäse
2 EL Hefeflocken
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Spinat und Knoblauch in einem Mixer fein hacken. Frischkäse und Hefeflocken zum Spinat geben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Den Nudelteig in einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Den Teig in Quadrate teilen und auf jede Nudelplatte ca. 1 TL der Spinatfüllung geben. Die Ränder etwas mit Wasser befeuchten. Tortellini formen und im gesalzenen Wasser etwa 2 Minuten köcheln lassen.

Für die Sauce:

300 g ganze Tomaten, aus der Dose
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 EL dunkler Balsamicoessig
1 TL Tomatenmark
Olivenöl, zum Anbraten
½ Bund Basilikum
1 Lorbeerblatt
1 TL Zucker
1 TL getrockneter Oregano
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Olivenöl andünsten. Knoblauch abziehen, hacken und ebenfalls hinzugeben. Zucker im Olivenöl schmelzen und Tomatenmark im karamellisierten Zucker anrösten. Mit Balsamicoessig ablöschen. Lorbeerblatt und die Tomaten hinzugeben. Tomatensauce mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum hacken und zur Sauce geben. Zuletzt die Sauce pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur:

8 Cherrytomaten
Zucker, zum Karamellisieren

Cherrytomaten mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Cherrytomaten als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gottfried Schmitz

Rheinische Frikadellen mit Kartoffelstampf und klassischem Rotkohl

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

300 g gemischtes Hackfleisch
 1 große Zwiebel
 1 altbackenes Brötchen
 1 Ei
 300 ml Rinderfond
 100 g Schweineschmalz
 3 EL mittelscharfer Senf
 50 g Tomatenmark
 Neutrales Öl, zum Braten
 150 g Paniermehl
 50 g Pastamehl
 3 Zweige glatte Petersilie
 1 Zweig Majoran
 1 Zweig Oregano
 1 Zweig Bohnenkraut
 1 TL gemahlener Peperoncino
 1 TL getrockneter Majoran
 1 TL getrocknetes Bohnenkraut
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rinderfond erhitzen. Altbackenes Brötchen würfeln und Rinderfond darüber gießen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben, dazu je 3 EL Senf und Tomatenmark sowie das Ei dazugeben.

Zwiebel abziehen, hacken und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Zwiebel und eingeweichtes Brötchen zum Hackfleisch geben. Gewürze, Paniermehl, Pastamehl und Kräuter dazugeben. Ca. 3 Minuten mit den Händen kneten. Dann die Masse in vier ovale, ca. 1,5 cm dicke Frikadellen formen. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und jede Seite ca. 6-8 Minuten kross anbraten.

Für den Stampf:

6 mittelgroße, mehligkochende
 Kartoffeln
 100 g Butter + 1-2 EL Butter
 25 ml Milch
 1 Zweig Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und grob würfeln. In kochendes Wasser geben und garen. Gekochte Kartoffeln abgießen, dabei einen Teil des Kochwassers auffangen. Milch zu den Kartoffeln geben und stampfen. Mit dem Kochwasser die Konsistenz bestimmen. Stampf mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Butter hinzugeben und weiter stampfen. Ggf mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Abschließend noch einige Butterflocken einrühren. Petersilie grob hacken und als Garnitur verwenden.

Für den Rotkohl:

½ kleiner Rotkohl
 1 Kartoffel
 1 Zwiebel
 1 Boskoop-Apfel
 1-2 EL Butter
 100 ml Gemüsefond
 200 ml roter Glühwein
 2 EL dunkler Balsamicoessig
 100 g Griebenschmalz
 1 EL neutrales Öl
 8 Wachholderbeeren

Rotkohl sehr fein hobeln. Die größeren Stücke in eine Schüssel geben und leicht salzen. Zwiebel abziehen und fein hacken. 2/3 davon in Öl andünsten. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Gesalzenen Rotkohl kneten. Griebenschmalz erhitzen und den Rotkohl dazugeben. Nach 1 Minute die Zwiebel- und Apfelwürfel dazugeben. Ein Gewürzsäckchen mit Wachholderbeeren, Nelken und Lorbeer zusammenstellen und in den Topf zum Rotkohl geben. Salzen und pfeffern. Bei leichter Bräunung mit Balsamicoessig ablöschen. Mit Glühwein aufgießen, Gemüsefond hinzugeben und mit geriebener roher Kartoffel abbinden. Vor dem Servieren ein Stück Butter unter den Rotkohl heben.

8 Nelken
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.