

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Juni 2025 ▪
Tagesmotto „Meine Heimatküche“ mit Johann Lafer



Deniz Topcu

Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Spätzleteig:

2 Eier, Gr. M

100 ml Milch

200 g Weizenmehl, Type 405

Muskatnuss, zum Reiben

2 Prisen Salz

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Mehl mit Eiern, Milch, einer Prise Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Muskatnuss in einer Schüssel zu einem zähflüssigen, elastischen Teig schlagen. So lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Kurz ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise mit einem Teigschaber vom Brett direkt in das kochende Wasser schaben. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und beiseitestellen. 150 ml des Kochwassers für die Käseschmelze beiseitestellen.

Für die Käseschmelze:

1 kleine Zwiebel

250 g Käsemischung, z.B. Bergkäse,

Emmentaler, Räbkäse

1 TL Butter

ca. 150 ml Spätzlewasser, von oben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Brunoise schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter anschwitzen – keine Farbe nehmen lassen.

Mit dem Spätzlewasser ablöschen. Käse reiben. Die gekochten Spätzle zur Zwiebel-Wasser-Mischung geben. Die Käsemischung zugeben, den Herd ausschalten und alles bei Resthitze sanft schwenken, bis der Käse geschmolzen und alles gut verbunden ist.

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln

Mehl, zum Mehlieren

Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und mit einer Mandoline sehr fein schneiden. Die Ringe mit Mehl bestäuben, in heißem Öl bei ca. 170–180 Grad goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.

Für die Garnitur:

20 g Schnittlauch

Schnittlauch waschen und fein hacken.

Die Käsespätzle auf Tellern oder in kleinen Pfannen anrichten. Mit Röstzwiebeln bestreuen und mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.



Beate Gründer

Krautwickel mit Hackfleisch-Füllung und Salzkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Krautwickel mit Hackfleischfüllung:

250 g gemischtes Hackfleisch

1 kleiner Wirsingkohl

1 Zwiebel

1 Brötchen vom Vortag

1 Ei

50 ml Milch

3 EL Butterschmalz

250 ml Gemüsefond

Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

½ TL gemahlener Kümmel

½ TL scharfes Paprikapulver

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sechs Wirsingblätter abtrennen und waschen. Wirsingblätter in Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren, herausheben, abschrecken und etwas trocken tupfen. Blätter einzeln auf ein Küchenbrett flach hinlegen und mit Klarsichtfolie bedecken. Mithilfe eines Nudelholzes den Strunk plattrollen.

Milch in einem Topf erhitzen. Brötchen mit heißer Milch übergießen und weich werden lassen. Die restlichen Wirsingblätter abzupfen, den Strunk entfernen und Wirsing in schmale Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Wirsingstreifen dazu geben und ebenfalls mit andünsten.

Das eingeweichte Brötchen mit dem Hackfleisch und einem Ei vermengen. Die Hälfte der Zwiebel-Wirsing-Mischung dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel abschmecken.

Je ein Wirsing-Blatt flach hinlegen, in der Mitte je einen Esslöffel der Hackmasse verteilen. Wirsing seitlich einschlagen und einrollen. Mit Holzspießen fixieren. Mit der Nahtseite nach unten in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz kräftig bräunen, dann mit Gemüsefond auffüllen und zugedeckt schmoren lassen. Zum Schluss den zweiten Teil Wirsingstreifen hinzufügen.

Für die Kartoffeln:

6 festkochende Kartoffeln

Kartoffeln schälen und halbieren. In einem Topf mit Salzwasser garkochen. Abgießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lisa Schmidt

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratensauce, Spätzle und Schmelzzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den schwäbischen Zwiebelrostbraten:

300 g Rinderfilet
Butterschmalz, zum Anbraten

Für die Spätzle:

2 Eier
250 g Mehl
200 ml Mineralwasser
2 Prisen Salz
Neutrales Pflanzenöl

Für die Bratensauce:

1 Bund Suppengemüse
1 EL Butter
1 EL Butterschmalz
1 EL Preiselbeermarmelade
1 EL Tomatenmark
200 ml trockener Rotwein
500 ml Rinderfond
1 EL Sojasauce
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
5 Pfefferkörner
1 TL Piment
2 EL Stärke
1 TL Puderzucker
Salz, aus der Mühle

Für die Schmelzzwiebeln:

1 große Zwiebel
30 g Butter
½ TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet von allen Seiten in Butterschmalz scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen ca. 20 Minuten weitergaren, bis eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist.

Alle Zutaten zu einem festen, glatten Teig verarbeiten. Wasser nach und nach dazugeben, damit der Teig nicht zu flüssig wird. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig portionsweise entweder in eine Spätzlepresse geben oder über ein Spätzle Brett in kochendes Salzwasser schaben. Die Spätzle sind gar, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine Schüssel geben. Einen kleinen Schuss Öl dazugeben, damit die Spätzle nicht zusammenkleben.

Puderzucker in einem Topf karamellisieren lassen. Tomatenmark dazu geben und anrösten. Suppengemüse in Würfel schneiden und in Butterschmalz anbraten. Alles mit Rotwein und Rinderfond ablöschen und köcheln lassen. Piment, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner mit in die Sauce geben und einkochen lassen. Immer wieder kleine Mengen Wein und Fond nachgießen und weiter einkochen lassen. Zum Schluss mit Sojasauce, Salz und Preiselbeermarmelade abschmecken. Butter zur Bindung unterrühren. Falls die Sauce noch etwas zu flüssig ist, etwas Stärke mit Fond mischen und unterrühren. Kurz aufkochen lassen, bis die Sauce die gewünschte Bindung hat. Einen Teil der Schmelzzwiebeln unter die fertige Sauce geben.

Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln mit dem Zucker darin anbraten und immer wieder rühren. Nach etwa 8–10 Minuten mit etwas Wasser ablöschen – nur so viel, dass sich der Bratensatz von der Pfanne löst und die Flüssigkeit sehr schnell wieder verdampft. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis die Zwiebeln nach insgesamt ca. 12–15 Minuten Garzeit vollständig weich und satt gebräunt sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Juni 2025 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Dreierlei von der Alm-Butter

Für die Kürbiskern-Butter:

150 g weiche Butter
 50 g Joghurt, 10% Fett
 50 g Kürbiskerne
 2 EL Kürbiskernöl
 1 Prise Chilipulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weiche Butter etwas aufschlagen. Nach und nach Joghurt unterrühren. Die Kürbiskerne im Ofen rösten. Geröstete Kerne erkalten lassen und möglichst fein hacken. Weiche Butter mit Kürbiskernöl und fein gehackten Kürbiskernen vermischen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die steirische Kren-Butter:

50 g Speck
 ca. 50 g Meerrettich
 1 rote Zwiebel
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb
 150 g weiche Butter
 50 g Joghurt, 10% Fett
 3 EL Meerrettich aus dem Glas
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Speck in der Pfanne oder im Ofen rösten. Weiche Butter etwas aufschlagen. Nach und nach Joghurt unterrühren. Meerrettich fein reiben und zur Butter geben. Zwiebel abziehen, fein hacken und ebenfalls dazu geben. Meerrettich aus dem Glas dazu geben und alles vermengen. Mit Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter mit dem gerösteten Speck servieren.

Für die Almkräuter-Butter:

½ Zitrone, Saft & Abrieb
 150 g weiche Butter
 50 g Joghurt, 10% Fett
 100 g gemischte Alm-Kräuter
 1 Prise Cayennepfeffer
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weiche Butter etwas aufschlagen. Nach und nach Joghurt unterrühren. Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Blätter von den Stielen zupfen, grob hacken und unter die Butter rühren. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb sowie Salz und Pfeffer abschmecken. .

Die Butter mit geröstetem Brot servieren.