▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. November 2026 ▪
Tagesmotto „Regionale Klassiker“ mit Robin Pietsch



Angelika Feichtinger

Gebackener Leberknödel mit lauwarmer Schnittlauchsauce, karamellisiertem Spitzkraut und Zwiebel-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für die Leberknödel:
175 g Kalbsleberhackfleisch
150 g Knödelbrot
1 kleine Zwiebel
1,5 Eier
125 ml Milch
1 EL Butter
Butterschmalz zum Ausbacken
1-2 Zweige Petersilie
1 Zweig Majoran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Petersilie und Majoran fein schneiden. Zwiebel abziehen, fein schneiden, in Butter anschwitzen und mit Milch ablöschen. Masse über das Knödelbrot geben und 5 Minuten ziehen lassen. Eier, Kalbsleberhackfleisch, Petersilie und Majoran untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zu kleinen Knödeln formen und in Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Kraut:
250-300 g Spitzkohl
1 Zwiebel
40 g Butter
150 ml Rinderfond
125 ml trockener Weißwein
40 ml Weißweinessig
25 g Zucker
½ TL Kümmelsamen
1 Msp. gemahlener Kümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Spitzkraut fein schneiden.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren und Zwiebel und Kraut zugeben und mit Essig und Weißwein ablöschen. Butter und Kümmel beigeben und mit Fond auffüllen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit sollte fast vollständig eingekocht sein, so dass das Kraut eine sämige Konsistenz erhält. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kraut soll weich sein, aber noch etwas Biss haben.

Für die Sauce:
1 Zitrone, Abrieb
1 EL Butter
100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
1 TL Senf
1 EL Mehl
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter mit Mehl im Topf anschwitzen. Gemüsefond, Sahne und Senf einrühren und einige Minuten leicht einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch fein schneiden und kurz vor dem Servieren einrühren und eventuell pürieren. Etwas Schnittlauch für die Garnitur beiseitelegen. Nicht mehr stark kochen, damit der Schnittlauch seine Farbe behält. Mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für den Zwiebel-Crunch:
1 kleine Zwiebel
Neutrales Öl, zum Frittieren
1 Prise Salz

Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. In heißem Öl goldbraun ausbacken, herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jessika Wittwer

Senfeier 2.0: Senfeier mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Gewürzgurken und Kartoffelchips

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffel-Sellerie-Stampf:
400 g mehligkochende Kartoffeln
150 g Knollensellerie
1/3 Stange frischer Meerrettich
30 g Butter
50 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln und den Sellerie schälen, klein würfeln und in Salzwasser weichkochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit Butter und Sahne stampfen. Meerrettich schälen und reiben. Stampf mit Muskat, Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken.

Für die Eier und Senfsauce:
1/3 Stange frischer Meerrettich
1 Schalotte
1 Zitrone, Saft
4 Eier, Größe M
15 g Butter
200 ml Sahne
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL grobkörniger Senf
1 EL Essig
50 ml Gemüsefond
1 EL Mehl
1 kleine Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier 5½-6 Minuten in Salz-Essigwasser wachsweich kochen. Abschrecken und vorsichtig pellen. Meerrettich schälen und reiben. Schalotte abziehen, fein hacken und in Butter anschwitzen, Mehl dazugeben und unterrühren. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen, dann die Sahne dazugeben und reduzieren lassen. Dann beide Senfsorten, Meerrettich, Zitronensaft und Zucker unterrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gewürzgurken:
4 große süßwürzige Gewürzgurkensticks, aus dem Glas mit Gurkenwasser
1 TL Butter
1 TL Zucker

Gewürzgurkensticks sehr fein würfeln, in Butter kurz anbraten, Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit einem Teelöffel Gurkenwasser ablöschen.

Für das Kartoffelchips:
1 kleine Kartoffel
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen, fein hobeln und in Butter goldbraun und knusprig anbraten. Mit etwas Salz würzen.

Für die Garnitur:
½ Bund Schnittlauch
½ Bund glatte Petersilie
1 Beet Kresse

Kräuter fein hacken und Kresse zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Katherina Gleich

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit dunkler Sauce und Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für die Spätzle:
3 Eier
50 ml Vollmilch
Butter, zum Anbraten
100 ml Mineralwasser
300 g Weizenmehl, Typ 550
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier, Mehl und Salz in einer Schüssel verrühren. Mineralwasser und Milch langsam einrühren, bis ein leicht zäher Teig entsteht. Das kann man feststellen, wenn man einen Kochlöffel durch den Teig zieht und die Masse leichten Widerstand gibt.

Den Teig ca. 3-5 Minuten ruhen lassen und dann nochmals kurz durchrühren. Sollte die Konsistenz danach zu kompakt sein, noch 1-2 Teelöffel Wasser hinzufügen.

2 Liter Wasser in einem Topf erhitzen und kräftig salzen. Erst wenn das Wasser kocht, den Teig in den Spätzlehobel füllen und gleich in das kochende Wasser hineinhobeln. Kurz aufkochen lassen. Sobald die Spätzle an die Wasseroberfläche steigen, sofort mit einem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. So lange den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin kurz anbraten. Mit Salz würzen.

Für das Fleisch und die Sauce:
2 Rumpsteaks, je ca. 200–250 g, ca.3-4 cm dick
2 große Speisezwiebeln
2 EL Butterschmalz
1 EL kalte Butter
400 ml Rinderfond
150 ml trockener Rotwein
1 TL Tomatenmark
1 TL mittelscharf Senf
1 EL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer Seite hauchdünn mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Die Fettschicht leicht einschneiden. Butterschmalz in einer gusseisernen Pfanne sehr stark erhitzen. Die Steaks von jeder Seite ca. 2 Minuten scharf anbraten, bis sie eine tolle Kruste haben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Backofen garziehen lassen.

Speisezwiebeln abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Zwiebelstreifen direkt in das verbliebene Bratfett der Fleischpfanne geben. Bei mittlerer Hitze ca. 10-12 Minuten langsam braun und weich schmoren lassen. Braunen Zucker dazugeben. Tomatenmark dazugeben und 1 Minute unter Rühren mitrösten. Mit Rotwein ablöschen. Den Bratensatz mit einem Pfannenwender vom Pfannenboden kratzen. Den Rotwein fast vollständig einkochen lassen, bis er dickflüssig wird.

Rinderfond angießen und Sauce bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten offen köcheln lassen, bis sie sich um die Hälfte reduziert hat und die Zwiebeln fast zerfallen. Die Pfanne vom Herd nehmen und mit eiskalter Butter montieren, damit sie einen schönen Glanz und zusätzliche Bindung bekommt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den ausgetretenen Fleischsaft aus der Alufolie zur Sauce gießen.

Für die Röstzwiebel:
2 große gelbe Speisezwiebeln
Pflanzenöl, zum Frittieren
3 EL Weizenmehl
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Rauchsalz
1 Prise Salz

Zwiebeln abziehen und mit einem Hobel in etwas breitere Ringe hobeln. In einer Schüssel das Mehl mit Paprikapulver, Salz und Rauchsalz mischen. Zwiebeln dazugeben und durchmischen.

Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln portionsweise darin ca. 3 Minuten frittieren. Im Anschluss die Zwiebeln herausnehmen und auf ein Küchenpapier zum Abtropfen legen. Vorsicht: Die Zwiebeln dunkeln immer noch etwas nach.

Für die Garnitur:
½ Bund krause Petersilie

Petersilie zupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. November 2026 ▪
Zusatzgericht von Robin Pietsch



„Tote Oma“

Zutaten für zwei Personen

Für die Wurst:
300 g Blutwurst
1 kleine Zwiebel
1 Apfel
Butter, zum Anbraten
½ Bund Majoran
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Blutwurst in Scheiben schneiden, dann würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Wurst darin anbraten. Zwiebel abziehen und würfeln. Apfel vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Beides zur Wurst geben und mit anbraten.
Majoran klein schneiden, dazugeben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Für die Apfel-Zwiebel-Mischung:
1 kleine Zwiebel
1 Apfel
Butter, zum Anbraten

Zwiebel abziehen und würfeln, Apfel vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Beides in einer Pfanne in Butter anbraten.

Für den Spitzkohl:
200 g Spitzkohl
1 EL Weißweinessig
1 EL Honig
1 EL neutrales Öl
½ Bund Majoran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl in hauchdünne Streifen schneiden und mit Essig und Honig marinieren. Öl unterheben. Majoran fein schneiden, dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Gut vermengen und ziehen lassen.

Für den Kartoffelschaum:
125 g kleine Kartoffeln, z.B. Grenaille, mit Schale
200 ml Sahne
1 EL Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die ungeschälten Kartoffeln gründlich waschen, grob würfeln und direkt in der Sahne weich kochen. Anschließend mit dem Stabmixer sehr fein pürieren, die Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Durch ein Sieb streichen und in einen Sahnesiphon füllen, um maximalen Schaum-Effekt zu erzielen. Warm halten und später auf Teller sprühen.

Für die Garnitur:
1 Zweig Majoran

Majoran zupfen und als Garnitur verwenden.

Die Blutwurst auf Tellern anrichten. Mit der Zwiebel-Apfel-Mischung bedecken. Kartoffelschaum daneben geben. Spitzkohl auf der Zwiebel-Apfel-Mischung drapieren und servieren.