

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. September 2026 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Eve Wierer

Fleischküchle mit Champignonrahmsauce und Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für die Fleischküchle:

250 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf
Butterschmalz, zum Braten
Rapsöl, zum Braten
3 EL Semmelbrösel
½ Bund glatte Petersilie
1-2 TL edelsüßes Paprikapulver
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in Öl anschwitzen. Etwas abkühlen lassen.

Petersilie hacken.

Hackfleisch mit Zwiebel, Ei, Senf, Semmelbrösel und Petersilie gut verkneten. Mit Paprikapulver, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Butterschmalz und Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Hackfleischmasse kleine Küchle formen und beidseitig goldbraun braten.

Für die Spätzle:

2 Eier, Gr. M
200 g Mehl, Type 550
Salz, aus der Mühle

Eier, Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben. Langsam 220 ml kaltes Wasser untermischen, bis der Teig zähflüssig ist. Etwas ruhen lassen.

Reichlich Wasser mit Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Mit einer Spätzlepresse den Spätzleteig in das Wasser drücken. Dabei sollte das Wasser nur noch kochen. Wenn die Spätzle gar sind, schwimmen sie oben. Spätzle mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken.

Für die Champignonrahmsauce:

300 g braune Champignons
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
125 ml Sahne
1 EL Frischkäse, Natur
100 ml Gemüsefond
1 EL Aceto Balsamico
Olivenöl, zum Braten
½ Bund glatte Petersilie
Etwas Stärke, zum Abbinden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln anbraten. Champignons und Knoblauch zugeben und 5 Minuten braten, bis die Pilze leicht gebräunt sind.

Petersilie hacken.

Sahne, Gemüsefond und Petersilie zu den Pilzen geben. Alles einmal aufkochen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Frischkäse unterheben und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Eventuell mit angerührter Stärke abbinden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.