▪ 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.