

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. August 2025 ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Nelson Müller**



Harry Schüle

Haschee mit Rahm-Mangold und Petersiliengarnitur

Zutaten für zwei Personen

Für das Haschee:

300 g gemischtes Hackfleisch

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

300 ml Rinderfond

2 EL Tomatenmark

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

1 gestrichener EL Kartoffelstärke

1 geschr. EL edelsüßes Paprikapulver

1 geschr. TL gerebelter Oregano

1 Prise Zucker

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Mangold:

150 g Mangold

½ Zwiebel

70 g Butter

100-150 ml Sahne

1-2 TL Speisestärke

1 Prise Zucker

1 EL gerebelter Majoran

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffeln:

5 mittelgroße, festkochende Kartoffeln

1 EL Butter

2 Zweige krause Petersilie

3-5 Halme Schnittlauch

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel kleinwürfeln und zusammen mit den ganzen Knoblauchzehen in einer Pfanne in etwas Öl anbraten, bis sie gerade braun werden. Alles aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Hackfleisch in derselben Pfanne zusammen mit Zucker ca. 2-3 Minuten scharf anbraten. Temperatur der Platte reduzieren. Dann Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und gut verrühren.

Kartoffelstärke hinzugeben und wieder verrühren. Dabei mit einer Gabel größere Hackansammlungen zerdrücken. Die angeröstete Zwiebel und Knoblauch wieder hinzugeben. Mit Rinderfond ablöschen. Oregano und Pfeffer aus der Mühle hinzufügen. Deckel auflegen und leise köcheln lassen.

Zwiebel abziehen, kleinschneiden und zusammen mit dem Zucker und der Butter im Topf anschwitzen.

Mangold waschen und die groben Stielteile entfernen. Mangold grob zerkleinern und zusammen mit Salz (erhält die Farbe) und etwas Wasser in den Topf geben. Pfeffer, Majoran und Muskat hinzugeben. Deckel auflegen und ca. 2 Minuten kochen lassen. Dann Speisestärke hinzugeben und kurz aufkochen. Sahne hinzugeben bis eine zarte cremige Konsistenz erreicht wird. Mit dem Pürierstab grob mixen und nochmals abschmecken.

Kartoffeln schälen und in ca. 2x2 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln ca. 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Wenn die Kartoffeln weich sind, das Wasser abgießen und die Butter über die Kartoffeln laufen lassen, damit sie glänzen. Beim Anrichten mit gehackter Petersilie und Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.