

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Dezember 2025**
 „Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Viktoria Fuchs



Kathrin Deininger

Herzhafte Rösti mit Käse, Speck und Kräuter-Dip & Waffel mit heißen Kirschen & Apfelpunsch

Zutaten für zwei Personen

Für die Rösti:

300 g festkochende Kartoffeln
 50 g Speckwürfel
 1 Zwiebel
 50 g Bergkäse
 1 Ei
 Butterschmalz, zum Anbraten
 1 EL Speisestärke
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die rohen Kartoffeln schälen, fein raspeln und mit Hilfe eines Passiertuchs die Flüssigkeit ausdrücken.

Zwiebel abziehen, fein hacken und zusammen mit den Speckwürfeln in einer Pfanne anschwitzen. Käse reiben.

Kartoffelraspeln mit Zwiebeln, Speck, Speisestärke, Käse und dem Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Auf mittlerer Hitze langsam die Rösti in Butterschmalz braten. Die Rösti vor dem Servieren auf Küchenkrepp abtropfen.

Für den Kräuter-Dip:

1 Zitrone, Abrieb
 75 g Schmand
 75 g Saure Sahne
 2 Zweige glatte Petersilie
 1 Bund Schnittlauch
 2 Zweige Kerbel
 2 Zweige Liebstöckel
 Chilisalz, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter fein hacken und mit Schmand und saurer Sahne verrühren. Mit Chilisalz, Salz Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Waffeln:

2 Eier
 60 g Butter
 150 ml Buttermilch
 125 g Weizenmehl, Type 405
 ½ TL Backpulver
 25 g Zucker
 1 EL Vanillezucker
 2 EL Puderzucker
 1 Prise Salz

Butter mit Zucker, einer Prise Salz, Vanillezucker und den Eiern schaumig schlagen. Mehl, Backpulver sowie Buttermilch nach und nach untermischen, bis ein schöner Teig entsteht.

Das Herz-Waffeleisen aufheizen, mit etwas Butter einpinseln und einen kleinen Schöpföffel Teig in die Mitte des Waffeleisens geben. Für ca. 5 Minuten backen. Waffeln mit Puderzucker betäuben.

Für die heißen Kirschen:

1 Glas Kirschen mit Kirschwasser, ohne Zucker
1 EL Speisestärke
1 EL Vanillezucker
½ Vanilleschote

Kirschen abtropfen und das Kirschwasser dabei auffangen. Stärke mit 1-2 EL kaltem Kirschsaft glattrühren. Das restliche Kirschwasser in einen Topf geben und mit der angerührten Speisestärke abbinden und aufkochen lassen. Vanillezucker und Vanillemark dazugeben und damit süßen. Die Kirschen dazugeben und erwärmen.

Für den Apfelpunsch:

½ Apfel
1 Zitrone, Saft & Abrieb
250 ml naturtrüber Apfelsaft
250 ml trockener Weißwein
40 ml Rum
1 Zimtstange
½ Vanilleschote
3 Nelken
½ TL Zimtpulver
1 TL Zucker

Apfelsaft und Weißwein zusammen in einem Topf erwärmen, jedoch nicht kochen. Zimtstange, Nelken, Vanilleschote und Zitronenschale hinzugeben.

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zimtpulver mit Zucker verrühren. Die Kante der Punschgläser mit Zitronensaft einreiben und mit Zimt und Zucker einen Zuckerrand herstellen. Die Apfelwürfel in die Gläser geben und mit Rum tränken. Den heißen Punsch aufgießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.