

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. August 2026** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Sebastian Wittig

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Eisbergsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Käsespätzle:

3 Eier, Größe M
 100 g Gruyère
 100 g kräftig-würziger Appenzeller
 50 g Emmentaler
 Butter, zum Aromatisieren
 300 g Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem großen Topf 3 Liter Wasser zum Kochen aufsetzen.

Mehl, Eier und Salz in eine Rührschüssel geben. Umrühren und nach und nach 250 ml Wasser hinzugeben, bis der Teig die richtige Konsistenz erreicht hat.

Käse reiben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einen Topf geben und auf dem Herd erwärmen.

Teig mit einem Spätzlehobel portionsweise in das Wasser hobeln. Ca. 2 Minuten kochen lassen. Dann Spätzle in den erwärmten Topf abschöpfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und großzügig mit Käse bestreuen und vermengen. Wieder warm stellen. So weiterverfahren bis alle Spätzle gekocht sind und der Käse aufgebraucht ist.

Für die Zwiebeln:

300 g weiße Zwiebeln
 Butter, zum Aromatisieren
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Zwiebeln abziehen und in halbe Ringe schneiden. Eine Pfanne mit viel Öl erhitzen, Zwiebeln dazugeben und wenn sie anfangen Farbe zu bekommen, Butter hinzufügen. Bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten braten, bis die gewünschte Bräune erreicht ist. Dabei dauerhaft umrühren, damit alle Zwiebeln gleichmäßig braun werden und nicht anbrennen.

Wenn die Zwiebeln fertig sind, in eine Schüssel geben und warm stellen. In der Zwiebelpfanne ein Stück Butter erhitzen und die flüssige Butter über die Käsespätzle geben.

Für den Salat:

1 kleiner Eisbergsalat
 2 Frühlingszwiebel
 40 ml Olivenöl
 20 ml Weißweinessig
 ½ TL mittelscharfer Senf
 ½ TL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, trocknen und in möglichst dünne Streifen schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden und dazugeben. Ein bisschen von den grünen Enden aufheben.

Öl, Essig, Senf und Honig vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit dem Dressing vermischen und vor dem Servieren mit dem Rest der Frühlingszwiebeln garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.