

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Oktober 2026 ▪**
Tagesmotto „Hüttengaudi“ mit Alexander Kumptner



Sigrid Flore

Kaspessknödel mit lauwarmem Spitzkohl und knusprigem Speck

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaspessknödel:

200 g durchwachsener, grüner Speck
am Stück
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g würzigen Bergkäse
50 g mittelalten Gouda
2 Eier
50 g Butter
200 ml Vollmilch
Butterschmalz, zum Braten
150 g Knödelbrot
Semmelbrösel, nach Bedarf
1-2 Zweige glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Milch leicht erwärmen, über das Brot gießen und kurz ziehen lassen, bis es weich wird.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hobeln. Speck fein würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen und alles darin goldgelb anschwitzen.

Anschließend etwas abkühlen lassen und zum eingeweichten Knödelbrot geben.

Petersilie hacken. Käse grob reiben oder klein würfeln und mit Eiern, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zur Masse geben. Alles gut vermengen und gründlich durchkneten.

Falls die Masse zu weich ist, Semmelbrösel hinzufügen. Ist sie zu trocken, etwas Milch zufügen.

Aus der Masse gleichmäßige Knödel formen und anschließend flach drücken. So erhalten die Kaspessknödel ihre typische Form und werden beim Braten schön knusprig.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kaspessknödel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Sie sollten außen knusprig und innen weich sein.

Für den Spitzkohl:

50 g durchwachsener, grüner Speck am
Stück
350 g Spitzkohl
1 Zwiebel
2 EL weißer Balsamicoessig
3-4 EL Rapsöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl waschen, vierteln, den Strunk herausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden.

Speck würfeln und in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig anbraten.

Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden, zum Speck geben und 2 Minuten glasig mitdünsten.

Essig und Öl in die warme Speck-Zwiebel-Pfanne geben, den Bratensatz vom Pfannenboden lösen und den Kohl kurz mit in die Pfanne geben. Gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den knusprigen Speck:

50 g durchwachsener, grüner Speck am
Stück

Speck in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne knusprig auslassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.