

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Oktober 2026 ▪**
Leibgericht mit Zora Klipp



Kevin Reißner

**Kochkäse-Schnitzel nach hessischer Art mit
Kartoffelwürfeln aus dem Ofen und Omas Gurkensalat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 150 g, ca. 1 cm dick
 2 Eier, Größe M
 250 g Butterschmalz
 200 g doppelgriffiges Mehl
 300 g Semmelbrösel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Kochkäse:

1-2 EL Butter
 100 g Harzer Roller
 150 g Sahne-Schmelzkäse
 200 g Quark, 40 % Fett
 2 TL Kümmelsamen

Harzer Käse in Scheiben schneiden.

Butter in einem Topf zerlassen und den Harzer Käse darin schmelzen lassen. Schmelzkäse und Quark hinzufügen, alles gut verrühren und vom Herd nehmen. Den fertigen Kochkäse in ein Schälchen geben und mit Kümmel bestreuen.

Für die Kartoffelwürfel:

150 g Speck am Stück
 300 g festkochende Kartoffeln
 1 Zwiebel
 100 ml Olivenöl
 2-3 Zweige Petersilie
 Geräuchertes Paprikapulver, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, Zwiebel abziehen. Kartoffeln, Zwiebeln und Speck in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Öl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermischen. Dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und für 20 Minuten im Ofen knusprig backen, zwischendurch wenden. Petersilie hacken und über die Kartoffeln streuen.

Für Omas Gurkensalat:

1 Salatgurke
 1 rote Zwiebel
 4-5 EL Weißweinessig
 4-5 EL Rapsöl
 1 Bund Dill
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Salatgurke waschen und mit einem Sparschäler jeden zweiten Streifen abschälen, damit ein Streifenmuster entsteht. Gurke dann in 2 mm dicke Scheiben schneiden.

Dill hacken.

Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und mit Dill, Essig, Öl, Salz und Zucker zu einem Dressing verrühren. Anschließend Gurken und Dressing miteinander vermengen, kurz ziehen lassen und in einer kleinen Schale anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.