

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 1. September 2026** ▪
Vorspeise mit Viktoria Fuchs



Herbert Hauser

**Krautsuppe mit Blutwurst, Bauchspeck, Rösti-Nocken
und frittiertem Kraut**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Krautsuppe mit Blutwurst
und frittiertem Kraut:**

100 g bratfeste Blutwurst
 200 g Weißkraut
 1 Zwiebel
 100 g Butter
 2 EL Butterschmalz
 125 ml Champagner
 500 ml Rinderfond
 1 Schuss Weißweinessig
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Mehl, zum Bestäuben
 1 Lorbeerblatt
 1 TL Kümmelsamen
 3 Wacholderbeeren
 1 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Weißkraut putzen, vom Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Blutwurst in Scheiben schneiden und leicht in Mehl wenden.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin glasig bis leicht goldgelb anschwitzen. Zucker zugeben und die Zwiebeln leicht karamellisieren. Etwas Kraut beiseitelegen, den Rest zu den Zwiebeln geben und kurz mitrösten. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Lorbeerblatt und andgedrückten Wacholderbeeren würzen.

Mit Champagner, Weißweinessig und Rinderfond ablöschen und die Suppe etwa 20 Minuten sanft köcheln lassen, bis das Kraut weich ist.

Anschließend die Butter in kalten Flöckchen einarbeiten und die Suppe leicht cremig aufmontieren. Noch einmal abschmecken.

Blutwurstscheiben in heißem Pflanzenöl oder einer Pfanne goldbraun und knusprig ausbraten. Beiseite gelegte Krautstreifen frittieren und die Suppe damit garnieren.

Für den Bauchspeck:

1 Scheibe durchwachsender Bauchspeck

Bauchspeck in Würfel schneiden und in der Pfanne knusprig ausbacken.

Für die Rösti-Nocken:

2 große festkochende Kartoffeln
 1 Ei, Größe M
 Neutrales Pflanzenöl, zum Ausbacken
 Stärke zur Bindung, nach Bedarf
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Anschließend gut ausdrücken, damit möglichst viel Flüssigkeit entzogen wird. Die geraspelten Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit dem Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen, bis eine bindige, aber noch lockere Masse entsteht. Falls die Masse zu feucht ist, etwas Stärke einarbeiten.

Aus der Masse mit zwei Löffeln oder den Händen kleine Nocken formen. In einer Pfanne reichlich Pflanzenöl erhitzen und die Rösti-Nocken darin bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig ausbacken. Dabei vorsichtig wenden, damit sie ihre Form behalten. Die fertigen Rösti-Nocken auf Küchenpapier abtropfen lassen und direkt servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.