

▪ Die Küchenschlacht – Leibgerichte am 13. Januar 2026 (WH von 2019) ▪  
 mit Alexander Kumptner



Clara Ackermann

**Nudeln mit Tomatensauce und panierter Jagdwurst**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Jagdwurst:**

200 g Jagdwurst am Stück, ohne Haut  
 1 Ei  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 1 Schuss Kondensmilch  
 25 g Mehl  
 1 Prise edelsüßes Paprikapulver  
 75 g Semmelbrösel  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Jagdwurst in etwa 1,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in Mehl wenden. Salz, Pfeffer und Paprikapulver mit der Kondensmilch vermischen und zusammen mit dem Ei verquirlen. Die Jagdwurtscheiben durch das Ei ziehen und danach in den Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze das Butterschmalz schmelzen und die panierten Jagdwurtscheiben darin von beiden Seiten goldgelb anbraten. Jagdwurtscheiben herausnehmen und im Backofen warmhalten.

**Für die Sauce:**

1 kleine Zwiebel  
 75 g Butter  
 2 EL Tomatenmark  
 200 g Tomatenketchup  
 2 EL Mehl  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlaufen lassen und Zwiebelwürfel darin glasig anbraten. Tomatenmark und Mehl hinzugeben und anschwitzen. Dabei ordentlich umrühren. Wasser hinzugeben, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Ketchup hinzugeben und etwas köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**Für die Nudeln:**

200 g Spirelli-Nudeln  
 1 EL Salz

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und Nudeln darin bissfest kochen.

**Für die Garnitur:**

3 Zweige glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Nudeln auf Teller anrichten und mit Sauce übergießen, Jagdwurst darüber legen und mit Petersilie garnieren.