

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Februar 2026 ▪**  
**Tagesmotto „Rheinische Küche“ mit Mario Kotaska**



**Lisa-Marie Hack**

**Schneller rheinischer Sauerbraten mit Rosinen-Jus, Mini-Serviettenknödeln und Rote-Bete-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Sauerbraten:**

300 g Rinderfilet  
 2 Karotten  
 2 Zwiebeln  
 200 g Butterschmalz  
 100 g kalte Butter  
 300 ml kräftiger Rotwein  
 100 ml Balsamicoessig  
 300 ml Rinderfond  
 200 g Tomatenmark  
 100 g Honig  
 3 Zweige Thymian  
 3 Zweige Liebstöckel  
 100 g Rosinen  
 1 Lorbeerblatt  
 3 Pimentkörner  
 1 Nelke  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet salzen, pfeffern und jede Seite ca. 2 Minuten in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und ruhen lassen.

Zwiebeln abziehen und fein hacken. Karotten schälen und fein würfeln. Zwiebeln und Karotten im Bratensatz vom Fleisch anschwitzen. Tomatenmark ebenfalls hinzugeben und kurz mitrösten. Kräuter hinzugeben.

Mit Rotwein und Essig ablöschen und zur Hälfte einkochen. Ein Gewürzsäckchen mit dem Lorbeerblatt, den Pimentkörnern und der Nelke befüllen.

Rinderfond, Gewürzsäckchen, Honig und Rosinen dazu geben und ca. 8–10 Minuten einkochen. Dann Gewürzsäckchen und Kräuter herausnehmen. Sauce ggf. mit kalter Butter montieren.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch in der Sauce 2–3 Minuten ziehen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Knödeln servieren.

**Für die Knödel:**

4 altbackene Brötchen  
 2 Eier  
 250 ml Milch  
 2 EL Butter  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Brötchen würfeln. Milch etwas erhitzen. Petersilie hacken.

Brötchenwürfel mit der warmen Milch übergießen, Eier, Butter, Salz, Muskatnuss und die gehackte Petersilie dazugeben. Gut vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

Knödelmasse in Klarsichtfolie einschlagen und in kochendem Wasser ca. 8–10 Minuten gar ziehen lassen. Zuletzt in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.

**Für den Salat:**

3 vorgegarte Rote Bete  
 1 Zwiebel  
 1 EL Weißweinessig  
 2 EL neutrales Öl  
 ¼ Bund Schnittlauch  
 1 TL Zucker  
 1 Msp. Spekulatius-Gewürz  
 1 Msp. Kümmelsamen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Schnittlauch ebenfalls fein hacken. Beides in eine Schüssel mit der Bete geben. Essig und Öl dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.