

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Juli 2026 ▪  
Leibgericht mit Mario Kotaska



Fabian Mahler

**Selbstgemachte Kräuterbratwurst mit Kartoffelpüree,  
Schmorzwiebeln und Apfel-Thymian-Senf**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Kräuterbratwurst:**

500 g kalter Schweinebauch  
1 Schweinedarm, gesalzen, Kaliber  
28/30  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
½ Bund Thymian  
0,25 g Piment  
0,25 g Ingwerpulver  
0,25 g gemahlene Muskatnuss  
2 g gemahlener Majoran  
1,5 g Pfeffer  
10 g Salz

Den Schweinedarm mindestens 30 Minuten vor der Verarbeitung in Wasser einweichen. Dann abspülen und in einer Schüssel mit warmem Wasser mindestens 30 Minuten wässern.

Den möglichst kalten Schweinebauch (idealerweise 1°C) abschwärzen und in wolfgerechte Streifen schneiden. Dann durch die 3 mm Scheibe des Fleischwolfes lassen und in eine Rührschüssel geben. Die Gewürze abwägen und zu dem Fleisch geben. Mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät so lange kneten bis eine gebundene Masse entsteht. Dabei nach und nach 200 ml Eiswasser zugeben. Die Temperatur der Masse sollte auf keinen Fall 12°C überschreiten.

Sobald eine bindige Masse entstanden ist und die Schüttung vollkommen aufgenommen wurde, die Masse in einen Wurstfüller geben und den Schweinedarm aufziehen.

Die Würste locker füllen und bei ca. 20-25 cm abziehen. Dabei die Würste nicht abdrehen, sondern lediglich ein paar cm leeren Darm zwischen den Würsten lassen. Würste trennen und idealerweise etwas ruhen lassen, bevor sie in etwas Fett in der Pfanne rundherum goldbraun gebraten werden.

**Für das Kartoffelpüree:**

300 g vorwiegend festkochende  
Kartoffeln  
30 g Butter  
100 ml Milch  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, vierteln und in kaltes Wasser legen. Dann Kartoffelstücke kalt abspülen, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Mit etwas Salz zum Kochen bringen.

In einem separaten Topf die Milch mit etwas Muskatnuss erhitzen. Sobald die Kartoffeln gar sind, das Kochwasser abgießen und den Topf ohne Deckel auf die ausgeschaltete Herdplatte stellen und abdampfen lassen. Butter in den Topf geben und mit einem Handmixer die Kartoffeln zerdrücken und anschließend fein mixen. Nach und nach die heiße Milch unter weiterem Mixen hinzugeben, bis ein feines und luftiges Püree entsteht. Final mit Salz abschmecken.

**Für die Schmorzwiebeln:** Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Zwiebelringe mit etwas Butter in eine Pfanne geben, salzen und zuckern und anschließend mit Deckel bei mittlerer Hitze dünsten. Sobald die Zwiebeln gewässert haben und glasig sind, den Deckel abnehmen und den Cognac hinzufügen. Weiter bei mittlerer Hitze schmoren, bis sie karamellisiert sind. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken.

2 große Zwiebeln  
50 g Butter  
20 ml Cognac  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Apfel-Thymian-Senf:** Apfelsaft und Thymian nach Geschmack in einem Topf zum Kochen bringen und langsam einreduzieren, bis eine honigartige Konsistenz entsteht. Die Masse etwas abkühlen lassen und nach Geschmack mit dem Senf mischen.

500 ml naturtrüber Apfelsaft  
Thymian, von oben  
2 TL mittelscharfer Senf

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.