

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. April 2026 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Florentina Dankerl

Südtiroler Kaspessknödel mit karamellisierten Zwiebeln und Krautsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaspessknödel:

30 g magerer Südtiroler Speck
1 Zwiebel
150 g Knödelbrot
2 Eier
75 g würziger Bergkäse
50 g Butter
50 ml Milch
Butterschmalz, zum Braten
100 g Semmelbrösel, nach Bedarf
½ TL gemahlener Majoran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Bergkäse fein hobeln oder reiben. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Speck in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel zusammen mit dem Speck darin glasig anschwitzen, bis sie leicht gebräunt sind. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Knödelbrot und Bergkäse in einer großen Schüssel vermengen. Die Zwiebel-Speck-Mischung, Milch, Eier sowie Majoran hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gründlich vermischen. Bei Bedarf so viele Semmelbrösel unterarbeiten, bis eine gut formbare, nicht zu feuchte Masse entsteht. Aus der Masse mittelgroße Knödel formen und diese leicht flach drücken (ca. 2–3 cm hoch).

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Kaspessknödel bei mittlerer bis hoher Hitze rundum goldbraun und knusprig ausbacken. Dabei mehrmals wenden, damit sie gleichmäßig bräunen. Vor dem Servieren kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die karamellisierten Zwiebeln:

2 mittelgroße Zwiebeln
20 g Butter
1 Spritzer Balsamicoessig
1 TL Zucker
1 Prise Salz

Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin langsam weich dünsten. Zucker und eine Prise Salz hinzufügen und die Zwiebeln unter gelegentlichem Rühren langsam goldbraun karamellisieren lassen. Falls nötig, etwas Wasser oder Brühe zufügen, um Anbrennen zu verhindern. Kurz vor Ende einen Spritzer Balsamico einrühren.

Für den Krautsalat:

¼ Rotkohl
¼ Weißkohl
1 EL Honig
2–3 EL Apfelessig
3–4 EL Olivenöl
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch
1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl und Weißkohl vom Strunk befreien und in sehr feine Streifen hobeln oder schneiden. Den geschnittenen Kohl in eine große Schüssel geben, mit etwa 1–1,5 TL Salz bestreuen und mehrere Minuten kräftig von Hand durchkneten. Dadurch wird der Kohl weicher, verliert etwas von seiner Rohschärfe und setzt etwas Saft frei.

In einer kleinen Schüssel Apfelessig, Olivenöl, Honig, eine Messerspitze gemahlene Kreuzkümmel sowie Pfeffer gut verrühren. Dressing über den Kohl geben und alles gründlich vermengen. Salat mindestens 30 Minuten, besser ein bis zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren die fein gehackte Petersilie und Schnittlauch unterheben und den Krautsalat nochmals abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.