

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. August 2026 ▪**
Leibgericht mit Johann Lafer



Dariusz Wieczorek

**Traditionelle schlesische Karminadle mit
 Liebstockelsauce, Buchweizengraupen mit
 Speckgrieben, Erbsen-Möhren-Gemüse und Gurken-Dill-
 Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Karminadle:

300 g gemischtes Hackfleisch,
 Rind/Schwein
 ½ Brötchen, vom Vortag
 1 Zwiebel
 1 Ei
 500 ml Milch
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Semmelbrösel, zum Panieren
 2 Zweige Liebstockel
 1 Prise Majoran
 1 TL getrockneter Liebstockel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein reiben. Brötchen in Milch einweichen. Hackfleisch, Ei, eingeweichtes Brötchen, fein geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer und Gewürze in eine Schüssel geben und kräftig mit den Händen verkneten. Daraus 3-4 Frikadellen formen und in Semmelbrösel panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Karminadle von beiden Seiten anbraten. Karminadle warmstellen und Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für das Gemüse:

200 g Karotten
 150 g TK-Erbesen
 50 g Butter
 100 ml Gemüsfond
 Mehl, zum Bestäuben
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden. In einem Topf mit etwas kochendem Wasser, einer Prise Salz und Zucker 6-8 Minuten bissfest garen. Erbsen für die letzten 3 Minuten mitgaren. Anschließend das Gemüse abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Im Gemüsetopf Butter schmelzen, mit Mehl bestäuben und mit etwas Kochwasser ablöschen.

Für die Sauce:

50 g kalte Butter
 200 ml Sahne
 3 EL gerebelter Liebstockel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Im Bratensatz der Karminadlen Liebstockel und Sahne einrühren. Salzen, pfeffern und mit kalter Butter aufmontieren.

Für die Buchweizengraupen:

175 g gerösteter Buchweizen
 80 g fetter, geräucherter Speck, vom
 Schwein
 Salz, aus der Mühle

Buchweizengraupen in einem Topf mit ca. 350 ml kochendem Salzwasser aufsetzen. Deckel auflegen, Hitze reduzieren und ca. 12-15 Minuten sanft köcheln lassen. In einer zweiten, kleinen Pfanne die Speckwürfel bei mittlerer Hitze langsam knusprig auslassen. Vor dem Anrichten die heißen Speckgrieben mitsamt Fett unter die Graupen mischen.

Für den Gurkensalat: Gurke schälen und auf einer Reibe grob raspeln. Die geriebenen Gurken mit einer Prise Salz bestreuen, damit sie Wasser verlieren. Den Essig, Puderzucker, eine Prise Pfeffer und gehackten Dill dazugeben. Alles vermengen.

- 1 Salatgurke
- 1 EL Essig
- ½ Bund frischer Dill
- 1 TL Puderzucker
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.