

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Januar 2021** ▪  
**Tagesmotto „Hüttenküche“ mit Björn Freitag**



**Michael Hasselbusch**

**Wurst-Gröstl mit Rosenkohl, Kartoffeln, Spiegelei und Apfel-Rotkohlsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Wurst-Gröstl:**

400 g festkochende Kartoffeln  
 200 g Rosenkohl  
 30 g geräucherter durchwachsener Speck  
 2 ungebrühte grobe Bratwürste  
 2 Eier  
 1 Zwiebel  
 1 Bund Schnittlauch  
 1 EL Kümmel  
 40 g Butterschmalz  
 25 g Butter  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Rosenkohl in Scheiben und den Speck in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Danach die Bratwürste in mundgerechte Scheiben schneiden.

Butterschmalz in eine gusseiserne Pfanne geben und heiß werden lassen. Die Kartoffeln dazugeben, garen und bräunen lassen. Erst kurz vor dem Garpunkt den Speck die Würste und Zwiebeln mit in die Pfanne geben, bis sie Farbe annehmen.

Zum Schluss den Rosenkohl hinzufügen, ebenfalls in der Pfanne schwenken und garen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Die Eier in einer Pfanne mit Öl braten und die Spiegeleier auf oder neben das Gröstl setzen. Schnittlauch abrausen, hacken und darüber streuen.

**Für den Apfel-Rotkohlsalat:**

¼ Rotkohl  
 1 roter Apfel  
 30 g Walnuskerne  
 3 EL Walnussöl  
 2 EL Apfelessig  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den gesäuberten Rotkohl fein hobeln. Den Apfel schälen und ebenfalls hobeln. Aus Apfelessig, Walnussöl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und zu dem Salat geben.

15-20 Minuten durchziehen lassen und immer wieder durchmischen. Mit Salz und Pfeffer garnieren. Die Walnüsse klein hacken und über den Salat streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Valentina Harrendorf

## Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck

Zutaten für zwei Personen

### Für den Schupfnudelteig:

375 g kleine mehligkochende Kartoffeln  
75 g Weizenmehl (Typ 505)  
10 g Kartoffelstärke  
1 Ei  
Mehl, für die Arbeitsfläche  
Muskatnuss, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Kartoffeln waschen und bei mittlerer bis hoher Hitze 15-20 Minuten weichkochen. Anschließend schälen und fein stampfen. Mehl, Ei, Kartoffelstärke, Salz und Muskat locker miteinander vermischen. Mit der Kartoffelmasse vermengen und zu einem homogenen Teig verkneten. Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 4 cm dicke Rollen formen. Teiglinge abstechen und zu Schupfnudeln formen. Danach portionsweise ins heiße Wasser geben und jeweils 5 Minuten sieden lassen, bis sie nach oben steigen. Anschließend kurz in kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.

### Für die Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck:

150 g Speckwürfel  
200 g Sauerkraut  
2 Zwiebeln  
30 g Bergkäse  
50 g Butter  
½ Bund Petersilie  
1 TL Kümmel  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Speckwürfel darin anbraten. Zwiebeln abziehen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem Kümmel in die Pfanne zum Speck geben. Schupfnudeln ebenfalls dazugeben und bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun anbraten. Sauerkraut unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei niedriger Hitze 3 Minuten schmoren lassen. Den Bergkäse mit einer Käseibe hobeln und am Ende über die Schupfnudeln geben. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Dominik Eisenschmidt**

## **Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Feldsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel aus der Oberschale à  
120 g  
1 Zitrone  
2 Eier  
50 g Mehl  
75 g Semmelbrösel  
150 g Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel abwaschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie plattieren. Die Panierstraße aus Mehl, Eier und Semmelbrösel vorbereiten. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel mit Wasser leicht anfeuchten und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Anschließend in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in Semmelbröseln wenden. Danach in heißem Butterschmalz soufflieren. Von beiden Seiten ca. 1 Minute je nach Dicke des Schnitzels ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit einer Zitronenspalte anrichten.

### **Für die Bratkartoffeln:**

400 g festkochende Kartoffeln  
1 Schalotte  
½ Bund frischer Schnittlauch  
75 g Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die rohen Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. 5 Minuten in kaltes Wasser legen. 150 ml Wasser in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln hineingeben. Das Wasser verkochen lassen und die Kartoffelscheiben wieder herausnehmen. Nun Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Schalotte schälen, kleinschneiden und dazugeben. Kartoffelscheiben ebenfalls hineingeben und in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten, bis sie gar und knusprig sind. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und die Bratkartoffeln auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Schnittlauch abbrausen, kleinhacken und über die Bratkartoffeln geben.

### **Für den Feldsalat:**

50 g Feldsalat  
1 Apfel, Pink Lady  
1 Zitrone  
1 EL Honig  
1 EL Himbeeressig  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Wurzeln vom Feldsalat entfernen, danach waschen und trockenschleudern. Die Zitrone auspressen. Den Apfel entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit er nicht braun wird. Für die Vinaigrette Olivenöl, Himbeeressig und Honig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Äpfel mit dem Feldsalat vermischen und die Vinaigrette unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Melanie Schneider**

## **Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gurkensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Spätzle:**

200 g Spätzlemehl  
2 Eier (M)  
½ TL Ursalz  
Muskatnuss, zum Würzen

Das Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Ursalz und etwa 110 ml lauwarmes Wasser hinzufügen und mit der Küchenmaschine unterschlagen. Solange schlagen bis der Teig Blasen wirft und langsam und zäh vom Löffel fließt ohne zu reißen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise durch die Spätzlereibe streichen. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz über dem Topf abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Eventuell kurz mit kaltem Wasser abgießen, damit die Spätzle nicht weitergaren. Die Spätzle vor dem Servieren mit etwas Muskatnuss verfeinern.

### **Für den Käse:**

125 g Emmentaler  
125 g Bergkäse  
50 g Butter

Beide Käsesorten entrinden und grob reiben. Circa die Hälfte vom Käse in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit warmen Spätzle mischen. Den restlichen Käse über die Spätzle streuen. Bei Bedarf die Spätzle vorher noch in etwas Butter schwenken.

### **Für die Röstzwiebeln:**

1 Zwiebel  
250 g Butterschmalz  
½ EL Mehl  
1 Prise Meersalz

Butterschmalz in einer Pfanne auf maximal 160 Grad erhitzen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Anschließend in einer Schüssel vermengen, so dass die Zwiebeln nicht mehr aneinander kleben. Zwiebel mit Mehl und Salz mischen und danach in heißem Butterschmalz ausbacken. Sobald die Zwiebeln goldbraun sind, mit einer Schöpfkelle aus der Pfanne nehmen. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und auf die Spätzle geben.

### **Für den Gurkensalat:**

½ Salatgurke  
½ Zwiebel  
½ Bund Dill  
¼ Bund Radieschen  
60 g Joghurt  
1,5 EL weißer Balsamico  
½ EL Olivenöl  
1 Prise Zucker  
1 TL italienische Kräutermischung  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salatgurke waschen und schälen. Mit dem Gurkenhobel hobeln. Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln, von den Stängeln befreien und fein schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken.

Aus Joghurt, Dill, Zucker, Salz, Pfeffer, italienischer Kräutermischung, Balsamico und Olivenöl ein Dressing anrühren und mit Salz und Pfeffer fein abschmecken. Mit den Zwiebeln, Gurken und Radieschen vermischen und noch einmal abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Januar 2021** ▪  
**Zusatzgericht von Björn Freitag**



**Tiroler Gröstl mit Käseknödel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Knödel:**  
 3 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde  
 1 Harzer Roller  
 2 Scheiben Gouda  
 1-2 Eier  
 100 ml Milch  
 2 TL Paniermehl  
 2 Zweige Majoran  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Toastbrot würfeln. Milch aufkochen, über die Toastbrot-Würfel geben und etwas ziehen lassen. Salz, Pfeffer und ein Ei dazugeben. Gouda klein schneiden. Harzer Roller reiben und mit dem Gouda dazugeben. Majoran abrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit zu der Knödelmasse geben. Zur Bindung ein wenig Paniermehl hinzufügen. Mit den Händen alles durchkneten und zu Kugeln formen. Die Knödel in heißem Butterschmalz von jeder Seite etwa 3 Minuten braten.

**Für das Gröstl:**  
 300 g Schweinefilet  
 1 dicke Zwiebel  
 1 Schuss Bratenfond  
 1 Schuss Bier  
 4 Zweige Petersilie  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schweinefilet in Butterschmalz anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach 2 Minuten rausnehmen.

Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in derselben Pfanne in Butterschmalz anbraten. Mit Fond und Bier ablöschen. Alles einkochen lassen. Das Fleisch kurz vor dem Anrichten zurück in die Pfanne geben. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und ebenfalls hineingeben.



**PROFI  
TIPP**

Die besten Bratkartoffeln und auch Pommes macht man, wenn man die Kartoffeln vor dem Braten kurz blanchiert, denn dadurch treten Stärkeschichten heraus. Wenn man die Kartoffeln dann kross brät, entsteht die Kruste, die man haben will.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.