

Empfehlung aus unserer Küche



Der Chefkoch empfiehlt

● Roger Raschle

Bündner Krautpizokel

für den Teig:

1 kg Mehl
4 dl Milch
10 Eier

80 gr Bündner Fleisch
80 gr Bündner Salsiz
100 gr Lauch

Alles in feine Würfel schneiden und in der Pfanne andünsten

Gemüse:

250 gr Speck, in Streifen
80 gr Schalotten, in Ecken
500 gr Wirz, feinblättrig
400 gr Spinat

Alle Zutaten im heissen Wasser einzeln blanchieren (kurz aufkochen)

Bouillon und etwas Rahm
-Salz/ Pfeffer
geriebener Bündner Bergkäse

Zubereitung:

- Eier und Milch in einem Schlagkessel oder mit der Rührmaschine verrühren
- Bündner Fleisch, Salsiz und Lauch zufügen
- Mehl zufügen und zu einem Teig kneten bis er Blasen wirft

- Etwas Teig auf ein Brett geben und mit einem Spachtel ins heisse Wasser zu Pizokel schaben und erwällen (ähnlich wie bei Spätzli)
- Pizokel aus dem Wasser nehmen und auf ein Blech geben
- Bouillon und Rahm in eine Pfanne geben, Gemüse und Pizokel zufügen und leicht einreduzieren, Abschmecken
- mit Käse garnieren



Warum diese Rezept:

Dieses Gericht gehört zum Bündnerland (Engadin) wie der Christbaum zu Weihnachten.

Als ich im Engadin arbeitete, habe ich dieses Rezept kennen und schätzen gelernt.

Es sind einfache Zutaten zu verarbeiten und das Gericht ist sehr schmackhaft.

Bei meiner Arbeitsstelle als Commis de Cuisine (Jungkoch) war dieses Rezept ein wichtiger Bestandteil auf meinem Arbeitsplan.

Viel Spass beim Ausprobieren.

Variante: eignet sich auch ohne Fleisch und somit als vegetarisches Gericht.