



Krautpizokel

Pizokelmasse

300 g Knöpfliunst	in eine Schüssel geben
1,2 dl Milch	dazu giessen
3 Eier	verquirlen, beifügen, mit dem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren
½ EL Butter	in einer kleinen Bratpfanne erwärmen
25 g Bündnerfleisch 25 g Bündner Salsiz	klein würfeln, dazu geben
5 cm grüner Lauch	rüsten, waschen, klein würfeln, beifügen, kurz dünsten lassen. Abkühlen, unter den Teig rühren
Salz aus der Mühle Muskat frisch gerieben	abschmecken. Wasser in einem grossen Topf aufkochen
1-2 EL Salz	dazu geben. Ein kleines Schneidebrett anfeuchten, etwas Teig darauf geben und mit einem Spachtel oder dem Messerrücken ins kochende Salzwasser schaben. Sobald die Pizokel an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle heraus schöpfen

Gemüsemischung mit Speck

200 g Wirsing	rüsten, in Quadrate schneiden. In kochendem Salzwasser kurz überwallen. Herausnehmen und sofort in sehr kaltem Wasser abkühlen, gut abtropfen lassen
200 g Blattspinat	rüsten, waschen, im gleichen Wasser kurz überwallen lassen und sofort in kaltem Wasser abkühlen, gut abtropfen lassen
1 EL Butter	in einer grossen Bratpfanne schmelzen
80 g Kochspeck	in Streifen schneiden, in der Butter anbraten
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe	schälen, fein hacken, mitdünsten. Wirsing und Blattspinat dazu geben und erhitzen. Die vorbereiteten Pizokel dazu geben
Salz, Pfeffer aus der Mühle Muskat aus der Mühle	abschmecken
1 ½ dl Vollrahm	dazu giessen, einmal aufkochen, sofort servieren

Tipp

Geben Sie frisch geriebenen Bergkäse über die Pizokel.