

Krautpizokel

Bizoccals cun ravitscha

Zutaten für 4 Personen

		Pizokel	
200	g	Mehl	
0.8	dl	Milch	
2		Eier, verquirlt	Zutaten zu einem glatten Teig rühren
15	g	Bündnerfleisch	
15	g	Salsiz	
20	g	Lauch	
1	TL	Butter	Bündnerfleisch, Salsiz und Lauch fein würfeln und in Butter dünsten. Unter den Pizokelteig mischen. Etwa eine Stunden zugedeckt ruhen lassen.
		Kraut	
120	g	Wirsing	
100	g	Spinat	Wirsing und Spinat in 2-3 cm grosse Quadrate schneiden und im Salzwasser überwallen. Gut abtropfen.
60	g	Magerspeck	In feine Streifen schneiden
1		Knoblauchzehe	Fein hacken
1		Schalotte	Fein hacken
1	TL	Butter	Speck, Knoblauch und Schalotte in Butter dünsten, Gemüse dazu geben.
1	dl	Rahm	Zu Gemüse geben und kurz aufkochen.
		Salz (Bouillon), Pfeffer, Muskat	Gemüse abschmecken
		Fertigstellen	
1	TL	Butter	Gemüse mit Flüssigkeit in bebutterte Gratinform geben Pizokelteig portionenweise auf ein Brett geben und mit Spachtel in siedendes Salzwasser schaben. Sobald Pizokel an die Oberfläche steigen, mit Schaumkelle herausfischen und gut abgetropft auf Gemüse legen.
60	g	Bündner Bergkäse	Über Pizokel reiben und kurz in den heissen Ofen geben bis Käse geschmolzen ist.