

Spezialitads dal Grischun



BÜNDNER EIERTATSCH

Eine einfache, rustikale Äplermahlzeit für Jung und Alt

Zutaten (für 4 Portionen)

- 4 Eier
- 3 dl Milchwasser (1/2 Milch, 1/2 Wasser)
- 1/2 Teelöffel Salz
- 250 g Mehl
- 200 g Bündnerfleisch, Rohnuss-Schinkli oder eine andere Bündner Fleischspezialität wie Speck, Salami, Salsiz, Grisetti, Grischuner 1 Zwiebel
- 2 Esslöffel Butter
- Apfelmus oder Birnenkompott

Zubereitung

(ca. 1 Stunde Vorbereitungszeit, ca. 30 Minuten Zubereitungszeit)

Die Eier mit dem Milchwasser verquirlen. Salz beifügen, das Mehl dazusieben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren, 30 Minuten ruhen lassen.

Bündnerfleisch oder eine der anderen Bündner Spezialitäten in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebel grob hacken, und beides in einer beschichteten Bratpfanne in erhitzter Butter durchdünsten und nun den Teig zugeben. Warten bis er teilweise stockt, dann mit zwei Bratschaufeln zerteilen und stochern, bis die ganze Masse gestockt und sehr fein ist.

Auf eine vorgewärmte Platte anrichten und mit Apfelmus oder Birnenkompott servieren. Diese Gericht kann anstatt mit Bündner Fleischspezialitäten auch mit frischen Früchten jeder Art oder mit Konfitüre zubereitet werden. Es eignet sich dann speziell als Kindermahlzeit. Auf eine vorgewärmte Platte anrichten und mit Apfelmus oder Birnenkompott servieren.

Diese Gericht kann anstatt mit Bündner Fleischspezialitäten auch mit frischen Früchten jeder Art oder mit Konfitüre zubereitet werden. Es eignet sich dann speziell als Kindermahlzeit.



SURSELVA



minipic