

# Spezialitads dal Grischun

---



## **BÜNDNERFLEISCH MIT PARMESAN - SAUERRAHMCRÈME**

*Würzige Vorspeise oder origineller Apéro-Snack*

### **Zutaten (für 4 Portionen)**

- 100 - 150 g feingeschnittenes Bündnerfleisch
- oder Rohschinken
- Weissbrot oder Baguettes

### **Zutaten für die Masse**

- 180 - 200 g Sauerrahm oder Vollrahm
- 100 g Parmesan gerieben
- Frischer Schnittlauch und Petersilie
- Grob gemahlener Pfeffer
- Wenig Salz
- Streuwürze, Paprika und Muskatnuss

### **Zubereitung**

**(Vorbereitungszeit: 1½ Stunden,  
Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten)**

Die Gewürze, Kräuter und die übrigen Zutaten für die Masse mit dem Rahm vermischen und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Die Bündner Fleischspezialität mit beliebig viel Masse bestreichen und aufrollen. Nach Belieben mit einem Schnittlauchstreifen zubinden und dekorativ auf einer Platte anrichten, sofort servieren.

Eine andere Variante: Brotscheiben mit Parmesan-Sauercrème bestreichen und mit Bündnerfleisch- oder Rohschinkenranchen belegen. Von einem grünen Salat begleitet, rundet dieses Gericht die Vorspeise ab. Servieren Sie dazu ein knuspriges Brot.



SURSELVA



***minipic***