

Spezialitads dal Grischun



BÜNDNERFLEISCH MIT YOGHURTFÜLLUNG

Eine raffinierte Gaumenfreude für Ihre Apéro-Party oder als Vorspeise

Zutaten (für 4 Portionen)

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

Zutaten für die Masse

- 180 - 200 g Yoghurt
- 180 - 200 g Sauerrahm
- 3 - 4 frischgepresste Knoblauchzehen
- 3 - 4 feingewürfelte Cornichons
- 3 - 4 Esslöffel frische Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Oregano
- 1 - 2 Esslöffel Zitronensaft
- Getrocknete Peperoni nach Belieben
- Verschiedene Pfefferarten grob gemahlen
- Würzen nach Belieben

Zubereitung

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

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

Eine andere Variante: Die Brotscheiben mit Masse bestreichen und mit Bündnerfleisch- oder Rohschinkentranchen belegen, sofort servieren.



SURSELVA



minipic