

# Spezialitads dal Grischun

---



## **BÜNDNERPLATTE MIT BÜNDNER FLEISCHSPEZIALITÄTEN**

*Traditionelles zum gemütlichen Beisammensein*

### **Zutaten (für 4 Personen)**

- 100 g Bündnerfleisch in dünnen Tranchen
- 100 g Rohschinken tranchen
- 100 g Rohess-Speck tranchen
- 100 g Bündner Salami in Rädchen
- 1 Bündner-Salsiz
- 1 Grisoni
- 2 Tomaten, Gurken, Cornichons, Radieschen
- 50 g in Öl eingelegte Pilze, Mixed Pickles
- 2 hartgekochte Eier
- 1 Bund frische Petersilie
- Pfeffermühle

### **Zubereitung**

**(ca. 10 Minuten Vorbereitungszeit)**

Formen Sie aus den feingeschnittenen Bündnerfleisch-Tranchen Rosetten, welche mit dem aufgerollten Rohschinken zu einer schönen Platte angerichtet werden.

Ergänzen Sie die Bündnerplatte zum Beispiel mit den zu Spiralen geformten Speckstreifen und den Salamirädchen, welche auch übers Kreuz gefaltet werden können.

Der Länge nach geschnittene Salsizstreifen und die zu dünnen Rädchen aufgeschnittenen Grisoni dekorativ auf der Platte verteilen.

Die Tomaten vierteln oder achteln. Pilze, Gurken oder Cornichons, Radieschen und die Eier in feine Scheiben schneiden und die Bündnerplatte ausgarnieren.

Mit Petersilie schmücken.

Mit Engadiner Roggenbrot und Butter oder einem anderen frischgebackenem Brot servieren.

Dieses Gericht kann als Vorspeise, als Party-Snack oder als Vollmahlzeit aufgetragen werden.

Alle Zutaten bleiben im Kühlschrank längere Zeit frisch.



SURSELVA



***minipic***