

Spezialitads dal Grischun



GRISCHUNAS APÉRO

Appetithäppchen in vielfältigen Variationen

Zutaten (für 10–12 Personen)

- 200 g Bündnerfleisch
- 200 g Bündner Rohschinken
- 200 g Mostbröckli
- 10–15 Minipic
- 1 Maienfelder Doppelsalsiz
- 1 Bündner Salsiz
- 2 Salametti
- 1 Grisoni
- 1 Glas Mixed Pickles
- 1 Bund Radieschen
- einige Oliven
- 1 Esslöffel Kapern
- 1 Karotte
- 2 Selleriestangen
- 1 Paket Zahnstocher
- 1 grosses Toastbrot oder 5 frische Baguettes

Zubereitung (1 Stunde Vorbereitungszeit)

Die Bündner Trockenfleischspezialitäten in feine Tranchen aufschneiden, die Tranchen halbieren und einmal falten, dann auf die Broteiben legen und mit Mixed Pickles und Oliven garnieren.

Die Bündner Rohwürste in Rädchen schneiden. Auf jedes dieser Rohwursträdchen mittels Zahnstocher Mixed Pickles, Radieschen, Oliven, Kapern oder kleingeschnittenes Frischgemüse stecken.

Dekorativ anrichten und zum Aperitif servieren.



SURSELVA



minipic