

Spezialitads dal Grischun



PARSENNER KARTOFFELKNÖDEL

Traditionelle Mahlzeit aus der Küche der eingewanderten Walser

Zutaten (für 4 Portionen)

Für die Knödel:

- 700 g Pell - Kartoffeln
- 150 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Rohschinken oder Bündnerfleisch oder Bündnerfleisch Julienne
- Salzwasser

Für die Pilzsauce:

200 g frische gemischte Pilze

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Butter
- 1 dl Weisswein
- 1 Würfel klare Sauce
- 1 dl Rahm
- Pfeffer, Paprika, Basilikum

Zubereitung

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

Die Kartoffeln schälen und durchs Passevite treiben. Das Mehl dazusieben und beides miteinander vermischen. Die Eier verquirlen und ebenfalls unter die Masse mischen. Die Rohschinken- oder Bündnerfleischtranchen in Streifen schneiden (oder Bündnerfleisch Julienne verwenden), der Kartoffelmasse begeben und alles von Hand gut verarbeiten. 8 Kugeln formen und beiseite stellen.

Die Pilze putzen, die grossen halbieren oder vierteln, die kleinen ganz belassen.

Die Zwiebeln fein hacken und die Knoblauchzehe pressen.

Alle diese Zutaten in der erhitzten Butter durchdünsten bis die Pilze etwas zusammenfallen. Nun den Weisswein zugliessen und den Saucenwürfel darin auflösen. Köcheln bis die Pilze gar sind, den Rahm beifügen und die Sauce nach Belieben abschmecken.

Salzwasser erhitzen und die Knödel 30 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Die Pilzsauce anrichten und die Kartoffelknödel darauf verteilen. Liebhaber von geröstetem Brot, rösten Paniermehl in Butter und überziehen damit die Kartoffelknödel.



SURSELVA



minipic