

# Spezialitads dal Grischun

---



## **PLAININPIGNA**

*Eine karge Mahlzeit aus der Bündner Bauernküche*

### **Zutaten (für 4 Portionen)**

- 1,4 lt Milchwassermischung (1/2 Milch, 1/2 Wasser)
- 1 TL Salz
- 80 g Butter
- 250 g Mehl
- 150 g Maisgriess
- 2 Kartoffeln
- 300 g Bündner Salami am Stück
- 50 g Sultaninen
- Butter für die Form

Tip für das Schälen der Rohwurst: Sollte sich die Haut von der Salami nicht gut abziehen lassen, halten Sie diese kurz unter lauwarmes Wasser, danach werden Sie keine Mühe haben, die Salami zu schälen.

### **Zubereitung**

**(ca. 30 Minuten Vorbereitungszeit, ca. 1 Stunde Zubereitungszeit)**

Milchwasser mit Salz und Butter aufkochen. Mehl und Maisgriess vermischen und im Sturz ins kochende Milchwasser geben. Unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, danach vom Herd nehmen.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Salami häuten und ebenfalls würfeln. Diese beiden Zutaten mit den Sultaninen unter die Maismischung rühren.

Eine flache Form ausbuttern und die Maismischung ca. 2 Finger dick einfüllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad C eine Stunde backen.

Mit Apfelmus, Apfel- oder Birnenschnitzen servieren.



SURSELVA



***minipic***