

Lauch und Champignons in Butter gedünstet und alles zu einem köstlichen Gericht zusammengefügt. Broger probiert davon und meint anerkennend: «Ich erkläre dich per sofort zur Königin der Pizokel!»

Text Ruth Gassmann

Bilder Hans Schürmann

www.broger.ch



Kartoffel-Pizokel

Für 4 Personen



Zutaten

250 g Knöpfmehl
2 Eier
1 dl Milch
1 TL Salz
1 EL Öl
3–4 grosse Kartoffeln
150 g Bündner Bergkäse
1 Lauchstange
100 g Bratspeck
200 g Champignons
50 g Butter
1 Bund Petersilie

Zubereitung

- 1) Aus Mehl, Eiern, Milch, Salz und Öl einen dicken Teig herstellen. Kartoffeln schälen und an der Bircherraffel reiben. Sofort in den Teig mischen und 10 Minuten ruhen lassen.
- 2) Mit einem Löffel nicht zu grosse Stücke abstechen, im knapp kochenden Salzwasser ziehen lassen. Wenn sie aufschwimmen, sind sie gar. Pizokel herausheben und abtropfen lassen.
- 3) Inzwischen den Käse fein reiben. Lauch in Ringe, Speck in Streifen und Champignons in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Pizokel in der Butter schwenken und auf einer grossen, vorgewärmten Platte verteilen. Käse darüberstreuen.
- 4) In der gleichen Pfanne Speck anbraten, Lauch und Champignons

dazugeben und dünsten. Alles über die Pizokel verteilen. Petersilie fein hacken und darüberstreuen. Gericht sofort servieren.

Tipp

Mit gut gelagerten Kartoffeln gelangen die Pizokel besser. Falls die Kartoffeln zu viel Wasser abgegeben haben, dieses abgiessen und etwas mehr Mehl dazugeben.