

Maluns von Methusalix

Mengen für 10 Personen

Bündner Spezialität

2.5 kg Kartoffeln	Am Vortag in der Schale kochen und noch warm schälen. Die Hälfte der Kartoffeln reiben, die Andere in feine Streifen schneiden.
750 g Weissmehl	Mehl mit etwas Salz mischen und locker mit beiden Kartoffelhälften mischen.
700 g Butter	In einer grossen Bratpfanne ein Teil des Butters erhitzen und die Mischung begeben. Auf mittlerem bis kleinem Feuer unter ständigem Rühren die Kartoffeln rösten. Von Zeit zu Zeit etwas Butter beifügen. Nach ca. 30-45min haben sich kleine, rundum knusprige Kartoffelbrösel gebildet. Das letzte Stück Butter vor dem Servieren begeben.
600 g Bergkäse	Dazu Bergkäse servieren