Pizokels von salida

Mengen für 32 Personen

Quelle: Coopzeitung

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

2.4 kg Weissmehl	
16 Stück Eier	
1.2 Liter Milch	Für die Pizokelmasse Mehl, Milch und Eier zu einem glatten Teig verrühren
240 g Bündnerfleisch	fein schneiden
240 g Salami	fein schneiden
240 g Lauch	
96 g Butter	Fein geschnittenes Bündnerfleisch, Salami und Lauch in der Butter dünsten. Auskühlen lassen und dann unter den Teig mischen, mit Muskat und Salz abschmecken
2.4 kg Spinat	Blattspinat; Spinat gut waschen, in Streifen schneiden und in siedendem Salzwasser aufkochen. Abschütten und gut abtropfen lassen
480 g Speck	fein schneiden
192 g Schalotte	schneiden
160 g Butter	
16 Stück Knoblauchzehen	zerdrücken, Speck, Schalotte und Knoblauch in der Butter andünsten, Spinat beifügen, vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Pizokel-Teig mit einem Spachtel oder Messerrücken von einem kalt abgespülten Brett in feinen Streifen in siedendes Salzwasser schaben. Sobald die Pizokel aufsteigen, mit einer Schöpfkelle herausheben und in einer vorgewärmten Schüssel mit dem heissen Spinat mischen
8.0 dl Rahm	kurz aufkochen, darübergiessen
240 g Reibkäse	nach belieben darüberstreuen