Pizokels von Marco Gürber

Mengen für 10 Personen
Viva la Grischa!

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Muskatnuss, Salz

100 g Bündnerfleisch	fein gewürfelt (Brunoise).
100 g Salsiz	fein gewürfelt (Brunoise).
100 g Lauch	feine Streifchen (Julienne).
50 g Butter	
500 g Mehl	
500 g Ruchmehl	
7.5 dl Milch	
10 Stück Eier	
500 g Spinat	
600 g Wirz	
3.0 Stück Zwiebeln	fein gehackt.
3.0 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt (nicht gepresst).
250 g Speck	fein gewürfelt (Brunoise).
10 g Salbeiblätter	fein gehackt
100 g Butter	
5.0 dl Rahm	
250 g Bergkäse	rezent, mit Röstiraffel gehobelt.

Fleischwürfeli und Lauchstreifen im Butter andünsten, würzen und kaltstellen. Mehl, Milch und Eier zu einem zähflüssigen Teig vermengen, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat würzen und die kalten Fleischwürfeli unterziehen. Zugedeckt stehen lassen.
Spinat und Wirz im Salzwasser blanchieren, abschrecken und danach hacken. Zwiebeln, Knoblauch, Speck und Salbei im Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, Spinat und Wirz beifügen und den Rahm unterziehen. In separatem Salzwasser mit dem Messer grosse Pizokels ab dem nassen Brett schaben und aufkochen, abschöpfen und zum Gemüse geben. Am Schluss Käse dazu geben und vorsichtig vermengen. Servieren (Röstzwiebeln darüber verteilt passen hervoragend).