

## Pizokels - Churwaldner Art von Luchs

Mengen für 10 Personen

Diese nahrhafte Bauernmahlzeit stammt aus der Küche Südbündens

1.25 kg Mehl	Das Mehl in eine Schüssel sieben
5.0 dl Milch	
5.0 dl Wasser	Milch und Wasser zu Milchwasser mischen und zum Mehl geben.
15 Stück Eier	in die Schüssel geben und gut verrühren
25 g Salz	
50 g Pfefferminzkraut getrocknet	Die Kräuter darunterziehen, nach Belieben salzen, 30 Minuten ruhen lassen.
350 g Bündnerfleisch	Die Bündnerfleisch- bzw. Rohwurstzutaten in feine Streifen schneiden und dem Teig beifügen.  Etwa 3 Liter Salzwasser aufkochen. Ein Holzbrettchen kalt abspülen und einen Teil des Teiges fingerdick darauf ausstreichen. Nun mit einem Messer kleine Streifen direkt ins siedende Wasser abstechen. Sobald die Pizokel an die Oberfläche steigen, mit einer Siebkelle herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

Vor dem Servieren mit einer der folgenden Zutaten überstreuen / übergiessen: Rohess- oder Speckstreifen gebraten, gedünstete Kräuter, Zwiebelschweitze, geröstetes Paniermehl, Reibkäse und braune Butter.

Diese Mahlzeit ist sehr nahrhaft und kann mit einem Salat aufgetischt werden.

Variante: Im Kochwasser verschiedene kleingeschnittene Gemüse wie Karotten, Lauch, Sellerie usw. mitkochen. Es können anstatt Pfefferminzkraut auch Thymian, Salbei oder Basilikum verwendet werden.