

Maluns

Beim Maluns handelt es sich nicht um ein uraltes Rezept, braucht es doch Kartoffeln dazu. Und diese kamen erstmals 1758 auf den Tisch des Schlosses Marschlins.



Zutaten

für 4 - 5 Personen:

- 1 kg Kartoffeln ungeschält, mittelgross bis gross
- ca. 10 g Salz, Pfeffer aus der Mühle und Streuwürze
- 200 g Weissmehl
- 1 dl Erdnussöl
- 50 g Kochbutter



Zubereitung

- Die Kartoffeln in der Schale mindestens 24 Stunden vor dem Zubereiten wie für Rösti in Salzwasser sieden.
- Kartoffel schälen und mit der Röstiraffel raffeln. Das Mehl und die Salzmischung darunter mischen.
- Die ganze Masse von Hand über längere Zeit vermischen resp. Reiben bis sich kleine Klösschen bilden.
- Das Öl und 25 g Butter in eine gut gleitende Röstipfanne geben. Wenn das Fett gut heiss ist, die Kartoffelribeli begeben und mit zwei Holzspachteln beständig vermengen bis die Masse krümelig und hellbraun ist. Am Schluss die restliche Butter beifügen.
- Dazu serviert man Apfelmus, Preiselbeerenkompott oder Alpkäse. Vielfach wird dazu Milchkaffee getrunken.

An Guata. Bun appetit. Buon appetito.