

Pizokels

Pizokels ist eine in ganz Graubünden bekannte Mehlspeise in unzähligen Varianten. Der Teig kann mit demjenigen von Knöpfli oder Spätzli verglichen werden. Er wird stets auf ein nasses Holzbrett gestrichen und soll nicht zu dünn sein. Mittels eines scharfen Messers werden in beliebiger Form Streifen, Ecken oder Stücke – eben Pizokels – direkt in die ziehende Flüssigkeit geschnitten.



Zutaten

Zutaten für ca. 4 Personen

für Spätzliteig:

- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 1 dl Milch
- 1 KL Salz
- 1 EL Öl
- 3-5 grosse Kartoffeln, roh

Spätzliwasser:

- 2.5 l Wasser siedend
- 1 EL Öl
- 2 EL Salz

Weitere Zutaten:

- 150 g Bergkäse
- 50 g Gourmet-butter



Zubereitung

Teig:

Aus dem Mehl, den Eiern, der Milch, dem Salz und dem Öl einen dicken Spätzliteig herstellen

Die grossen Kartoffeln schälen, an der Bircherraffel in den Teig reiben, mischen, Teig ruhen lassen.

Mit dem Löffel oder einem scharfen Messer Pizokel (grosse Spätzli) abstechen, im Salzwasser ziehen lassen bis sie obenauf schwimmen und gar sind.

Anrichten:

Den geriebenen Käse lagenweise damit bestreuen und mit der heissen Butter überschmelzen.

An Guata. Bun appetit. Buon appetito.