

# Engadiner Krautpizokel

1000gr Weissmehl  
520gr Milch  
10 Eier  
1.5kg Kartoffel (mehlig kochende)  
Salz, Pfeffer, Muskat

Blättrig gesschnittenenr Wirsing  
Gehackte Zwiebeln  
Speckstreifen  
Bouillon  
Sahne

Die Kartoffeln in eine Schüssel mit kaltem Wasser fein reiben. Einen Teig herstellen mit dem Mehl, Eiern, Milch den ausgepressten geriebenen Kartoffeln und der Kartoffelstärke (setzt sich am Boden der Schüssel fest). Leicht würzen mit Salz Pfeffer und Muskat und den Teig im Kühlschrank ½ Std. ruhen lassen.

Den Teig von einem Brett in ca. 15cm. lange und 3cm dicke Würste in siedendes Wasser schaben und gute 5 Min. ziehen lassen.

Die im Eiswasser ausgekühlten Pizokel in 2cm dicke Streifen schneiden und auf einem Blech lose tiefkühlen.

Zwiebeln, Speck und Wirsing in einem Topf in Bratbutter anschwitzen und je zur Hälfte mit Rahm und Bouillon knapp bedecken, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz aufkochen lassen dann die Pizokel dazugeben. Solange kochen bis alles gut abgebunden ist.