

# Plain in pigna

(Bündner Spezialität)



Zutaten für 1 Blech von ca. 30 cm ø:

|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| 1,5 kg    | rohe Kartoffeln                  |
| 4-5 EL    | Mehl                             |
| 1 EL      | Salz                             |
|           | Muskat und Pfeffer aus der Mühle |
| 200 g     | Speck und Salsiz oder Landjäger  |
| 1/2       | Zwiebel, fein gehackt            |
| 1         | Knoblauchzehe, gepresst          |
| 1         | Ei                               |
| 1 dl      | Rahm                             |
| reichlich | Butter                           |

Zubereitung:

Die Hälfte der Kartoffeln mit der Bircherraffel, die andere Hälfte mit der Röstiraffel raffeln.

Das in kleine Würfel geschnittene Fleisch mit den Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Etwas auskühlen lassen.

Rahm und Ei zusammen verklopfen.

Die geraffelten Kartoffeln mit dem Mehl, Rahm und Ei gut vermischen und würzen.

Ein Kuchenblech mit Butter ausstreichen.

Die Kartoffelmasse hinein geben und mit der flachen Hand glatt drücken und grosszügig mit Butterflocken belegen.

Im auf 180-190° C aufgeheizten Ofen ca. 50 Minuten goldgelb backen.

Man kann den Speck oder Salsiz auch mit roher Schweinsbratwurst oder mit Schweinsbrät ersetzen.

Schweinsbratwurstmasse herausdrücken, kleine Kugeln formen.

Dazu passen Preiselbeeren, Apfelmus, gemischter Blattsalat oder gedämpftes Saisongemüse.