

# Härdöpfel Pizokel

## Kartoffelgericht aus dem Prättigau (Graubünden)

für 10-12 Personen

Zutaten:

1,5 kg Kartoffeln (mehlige Sorte, z.B. Désirée)  
400 g Mehl  
2 Eier  
1 dl Milch  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat  
300 g geriebener Bündner Reibkäse  
50 g Butter  
1-2 Lauchstangen (je nach Grösse)  
500 g Bratspeck  
500 g Champignons

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und an der Bircherraffel reiben, mit den Händen Saft ausdrücken, Masse zurück in die Schüssel geben.

Mehl, Milch, Eier und Gewürze sofort in den Teig mischen und 10 Minuten ruhen lassen.

In einer grossen Pfanne reichlich gesalzenes Wasser aufkochen.

Das Wasser soll knapp unter dem Siedepunkt bleiben.

Mit Teelöffel von der Kartoffelmasse Klößchen abstechen und direkt ins Wasser geben.

Löffel immer wieder ins heisse Salzwasser tauchen.

Die Klößchen ca. 10 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Sie sinken zuerst auf den Pfannenboden, lösen sich und steigen an die Oberfläche.

Die Pizokel mit Schaumkelle herausnehmen, abtropfen und in gefettete Gratinform geben.

Den Reibkäse drüber streuen, etwa 20 Minuten in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens überbacken.

Lauch in Ringe, Speck in Streifen und Champignons in Scheiben schneiden.

Butter in Bratpfanne warm werden lassen und alles goldbraun braten.

Vor dem Servieren über die Pizokel verteilen.

Wenn möglich, die Pizokel am Vortag ofenfertig vorbereiten und zugedeckt in Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag fertig zubereiten.

Tipp:

Da der Stärkegehalt der Kartoffeln sehr unterschiedlich ist, lohnt es sich zuerst nur einen Pizokel zu garen und falls nötig - wenn er auseinander fällt – der Masse noch etwas Mehl beugeben.