

«Härdöpfel-Pazöggel»

Rezept von: Nina Engi-Galörtscher (sel.), vom Blaggtawuescht, Tschiertschen



«Was bruchsch»:

3-4 grosse Kartoffeln
250 g Mehl
1 Prise Salz
2-3 Eier
2 dl Milch-Wasser
geriebener Alpkäse
1 grosse Zwiebel
zerlassene Butter



«Wie wird's gmacht»:

- Rohe Kartoffeln schälen und mit der Bircherraffel reiben
- Mehl und Eier hinzufügen, vermischen, salzen
- Milch-Wasser nach und nach hinzugeben und zu einem Teig verarbeiten
(Je nach Saft der Kartoffeln braucht es weniger Flüssigkeit)
- Teig mit dem Messer stückweise von einem Brett in siedendes Salzwasser schaben
- Sobald die «Pazöggel» an die Oberfläche steigen, mit einer Schöpfkelle herausnehmen und in eine flache Schüssel geben
- Geschnittene Zwiebelringe in eingesottener heisser Butter goldbraun anbraten und über die «Pazöggel» geben
- Alpkäse darüber reiben

Fertig !

A Guata mitanand