

## «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