

## «Bündner Maluns»



### «Was bruchsch und via wird's gmacht»:



Rezept für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, festkochend  
vom Vortag

schälen und an der Röstiraffel reiben

350 g Mehl  
1 TL Salz, nach Belieben

dazugeben und gut vermischen

100 g Butter

Zuerst 20 g Butter in einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Hitze heiss werden lassen. Kartoffelmasse in die Bratpfanne geben, 60 g Butter nach und nach zugeben und unter ständigem Stochern und Wenden ca. 40 Minuten rösten.

Der Maluns ist fertig, sobald die Masse in kleine, goldbraune, knusprige Stückchen zerfällt. Maluns auf Tellern anrichten, mit restlichen Butterflocken bestreuen und servieren.

Zum Maluns passen Apfelmus, Alpkäse oder Michkaffee.

An Guata mitanand!