

## Rezept für 4 Personen



## ZUBEREITUNG

### Zutaten Pizokel mit feinem Engadiner Salsiz

300 g Weissmehl  
1 TL Salz  
1 dl Milch  
125 g Quark  
4 Freiland Bio-Eier  
1 Bund farbiger Krautstiel  
1 Frühlingszwiebel  
1 Knoblauchzehe  
160 g Engadiner Salsiz, fein gewürfelt  
Butter  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
150 g rezenten Engadiner Bergkäse  
1 dl Vollrahm, heiss

### Zutaten Knusperzwiebeln

2 mittelgrosse Zwiebeln  
2 EL Weissmehl  
Öl zum Frittieren  
Salz

### Zubereitung Pizokel mit feinem Engadiner Salsiz

Mehl, Salz, Milch, Quark und Eier zu einem glatten Teig verrühren. Krautstielblätter von den Stielen trennen und beides in grobe Stücke schneiden. Zuerst die Stiele, zum Schluss die Blätter in Salzwasser knapp weichkochen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in etwas Butter andünsten. Krautstiel begeben, mitdünsten und abschmecken. Teig auf ein kalt abgspültes Brett geben und mit einem scharfen Messer oder einem Teigspachtel Pizokel abstechen, im siedenden Salzwasser ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen und gar sind. Abschöpfen, gut abtropfen, in einer vorgewärmten Schüssel mit dem heissen Gemüse mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Bergkäse darüber reiben und mit dem heissen Rahm übergossen. Die Knusperzwiebeln und zum Schluss die «Salsizwürfali» darüber verteilen.

### Zubereitung Knusperzwiebeln

Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und in einer Schüssel mit Mehl bestäuben. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe hineingeben und im heissen Öl goldbraun und knusprig backen. Auf einem Haushaltspapier abtropfen lassen und salzen.