



«Prättigauer Chnödli»



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Hackfleisch gemischt (300 g Schwein, 700 g Rind)
- Majoran, Salz und Pfeffer zum würzen
- Gekochte Kartoffeln (z.B. Reste vom Vortag)
- 3 – 4 Esslöffel Mehl
- Öl oder Bratfett
- Zutaten für eine Bratensauce nach Belieben, z.B. Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenpüree, Rotwein, Lorbeerblatt, Nelke

Zubereitung Die gekochten Kartoffeln schälen und mit einer Bircherraffel zerkleinern. Hackfleisch mit Kartoffeln gut mischen und mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Esslöffel aus der Masse runde «Chnödli» formen (Ø ca. 3 – 5cm). Die geformten «Chnödli» mit Mehl etwas Mehl bestäuben und im Anschluss in einer Bratpfanne mit Öl oder Bratfett anbraten. Traditionell werden Chnödli mit einer Bratensauce und Kartoffelstock serviert.

Für die Bratensauce nach Belieben vorgehen, z.B. Zwiebeln und Knoblauch feingehackt andünsten, etwas Tomatenpüree begeben und mitdünsten und dann mit Rotwein ablöschen. Lorbeerblatt und eine mit Nelken gespickte Zwiebel begeben und einköcheln lassen und die «Chnödli» wieder begeben und etwas einziehen lassen.

Rezept Berghaus zum See in Stels, www.berghauszumsee.ch

Bild Marietta Kobald

Weitere köstliche Rezepte aus dem Prättigau unter: www.praettigau.info