

Spezialitäts dal Grischun



BÜNDNERFLEISCH MIT YOGHURTFÜLLUNG

Eine raffinierte Gaumenfreude für Ihre Apéro-Party oder als Vorspeise

Zutaten

(für 4 Portionen)

100 - 150 g feingeschnittenes Bündnerfleisch
oder Rohschinken Weissbrot oder Baguettes

Zutaten für die Masse

180 - 200 g Yoghurt
180 - 200 g Sauerrahm
3 - 4 frischgepresste Knoblauchzehen
3 - 4 feingewürfelte Cornichons
3 - 4 Esslöffel frische Kräuter wie Schnittlauch,
Petersilie, Basilikum, Oregano
1 - 2 Esslöffel Zitronensaft
Getrocknete Peperoni nach Belieben
Verschiedene Pfefferarten grob gemahlen
Würzen nach Belieben

Zubereitung

(Vorbereitungszeit: 1½ Stunden, Zubereitungszeit:
ca. 10 Minuten)

- Die Gewürze, Kräuter und übrigen Zutaten für die Masse mit dem Yoghurt und dem Sauerrahm vermischen und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Die Bündner Fleischspezialität mit beliebig viel Füllung

bestreichen und aufrollen. Nach Belieben mit einem Schnittlauchstreifen zubinden und dekorativ auf einer Platte anrichten.

Eine andere Variante: Die Brotscheiben mit Masse bestreichen und mit Bündnerfleisch- oder Rohschinkentranchen belegen, sofort servieren.