

Spezialitäts dal Grischun



BÜNDNERPLATTE MIT BÜNDNER FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Traditionelles zum gemütlichen Beisammensein

Zutaten

(für 4 Personen)

100 g Bündnerfleisch in dünnen Tranchen
100 g Rohschinken tranchen
100 g Rohess-Speck tranchen
100 g Bündner Salami in Rädchen
1 Bündner-Salsiz
1 Grisoni
2 Tomaten, Gurken, Cornichons, Radieschen
50 g in Öl eingelegte Pilze, Mixed Pickles
2 hartgekochte Eier
1 Bund frische Petersilie
Pfeffermühle

Zubereitung

(ca. 10 Minuten Vorbereitungszeit)

- Formen Sie aus den feingeschnittenen Bündnerfleisch-Tranchen Rosetten, welche mit dem aufgerollten Rohschinken zu einer schönen Platte angerichtet werden.
- Ergänzen Sie die Bündnerplatte zum Beispiel mit den zu Spiralen geformten Speckstreifen und den Salamirädchen, welche auch übers Kreuz gefaltet werden können.

- Der Länge nach geschnittene Salsizstreifen und die zu dünnen Rädchen aufgeschnittenen Grisoni dekorativ auf der Platte verteilen.
- Die Tomaten vierteln oder achteln. Pilze, Gurken oder Cornichons, Radieschen und die Eier in feine Scheiben schneiden und die Bündnerplatte ausgarnieren.
- Mit Petersilie schmücken.
- Mit Engadiner Roggenbrot und Butter oder einem anderen frischgebackenem Brot servieren.

Dieses Gericht kann als Vorspeise, als Party-Snack oder als Vollmahlzeit aufgetragen werden.

Alle Zutaten bleiben im Kühlschrank längere Zeit frisch.