

# Spezialitads dal Grischun

---



## MALUNS DA LAI

*Ein bescheidenes Abendessen aus dem Herzen Graubünden*

### Zutaten

(für 4 Personen)

700 g gekochte Kartoffeln (2 Tage vor Gebrauch kochen)  
200 g Mehl  
1 TL Salz  
250 g Butter  
2 Salsiz, eine andere Rohwurst oder 250 g Speck aus dem Grischna - Sortiment

**Tip zum Schälen der Rohwürste:** Sollte sich die Rohwurst nicht gut schälen lassen, halten sie sie kurz unter's lauwarmer Wasser, danach lässt sich die Haut gut abziehen.

### Zubereitung

(ca. 30 Minuten Vorbereitungszeit, ca. 45 Minuten Zubereitungszeit)

- Die Rohwurst schälen, den Speck oder die Rohwurst fein würfeln und zur Seite stellen. Die geschälten Kartoffeln mit dem Mehl fein reiben und dieser Mischung Salz beifügen.
- 50 g Butter in der Bratpfanne erhitzen und die Mischung begeben, während einer halben

Stunde unter ständigem Rühren braten. Von Zeit zu Zeit stückweise Butter zugeben (ca. 30 g zurückbehalten).

- Wenn sich kleine knusprige Krümel gebildet haben, die Rohwurst oder die Speckwürfel unter die Krümel mischen und die Masse nochmals erwärmen. Vor dem Servieren die restliche Butter in Flöckchen darüberegeben.
- Mit einem Apfelkompott oder einem beliebigen Obstkompott ergibt diese Komposition eine hervorragende Kindermahlzeit. Für Erwachsene kann Milchkaffe dazu serviert werden. Dieses Gericht wird auch ohne Zugabe von Rohwurst zubereitet. In früheren Zeiten, noch bevor Graubünden von den Feinschmeckern entdeckt wurde, ist diese Mahlzeit von den Bauern als bescheidenes Abendessen genossen worden.