

# Spezialitads dal Grischun

---



## **SALTIMBOCCA «VALBELLA» MIT PIZOKEL**

*Ist eine originelle und rustikale Mahlzeit während der kalten Jahreszeit*

### **Zutaten**

(für 4 Portionen )

#### **Für die Schnitzel:**

4 dünne Kalbsschnitzel  
8 Tranchen einer Bündner Fleischspezialität  
Salz, Pfeffer  
1 Eßlöffel Mehl  
1 Eßlöffel Öl  
100 g frische Pilze  
20 g Butter  
2 dl Rahm  
Salz und Pfeffer

#### **Für die Pizokel:**

300 g Mehl  
ca. 2 dl Milchwasser (1/2 Milch, 1/2 Wasser)  
3 Eier  
Wenig Salz  
40 g Butter

### **Zubereitung**

(ca. 15 Minuten Vorbereitungszeit, ca. 30 Minuten  
Zubereitungszeit)

- Für die Pizokel Mehl in eine Schüssel sieben

und mit einem Teelöffel Salz, den Eiern und soviel Flüssigkeit mischen, dass ein zähflüssiger Teig entsteht, dann 30 Min. ruhen lassen. Diesen Teig von einem gewässerten Holzbrett direkt in siedendes Salzwasser abstechen (oder ein Knöpfliessieb verwenden). Wenn die Pizokel aufsteigen, heraus schöpfen und warm stellen bis der Teig aufgebraucht ist. Die warmgestellten Pizokel mit Butterflocken belegen.

- Die Kalbsschnitzel auslegen und mit je 2 Tranchen der Bündner Fleischspezialität belegen. Satt aufrollen und mit Faden oder Zahnstocher fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden und im erhitzten Öl beidseitig braten. Herausnehmen und warm stellen.
- Die Pilze putzen und blättrig schneiden. In derselben Bratpfanne im Saft der Schnitzel und der erhitzten Butter durchdünsten, mit Rahm aufgiessen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Saltimbocca ziehen und die Pizokel dazu servieren.