

# Krautstiel-Pizokel

## Knöpfleteig

250 g Mehl  
2 dl Milch  
1 EL Magerquark  
2 Eier

einen Knöpfleteig rühren und  
klopfen bis er Blasen wirft.  
30 Min. ruhen lassen

## Pizokel

1 EL Butter  
1 Stück Salsiz  
1 Stück Lauch  
Einige Scheiben Bündnerfleisch

erwärmen  
alles fein schneiden, andämpfen,  
ausgekühlt unter die Pizokelmasse  
mischen.

1 Bund Krautstiele  
Salzwasser

Blätter und Stiele trennen und beides  
in grobe Stücke schneiden. Zuerst die  
Stiele, am Schluss auch noch die Blätter  
In Salzwasser knapp weich kochen.  
glasigbraten, Krautstiele  
dazugeben und kurz mitdünsten

60 g Speckstreifli  
1 Knoblauchzehe gehackt  
1 Zwiebel gehackt

Salzwasser

aufkochen, ca baumnussgrosse  
Pizokel portionenweise hineinschaben

Die fertigen Pizokel mit den Krautstielen in einer heissen Schüssel mischen.

Salz, Pfeffer, Muskat  
1 dl Rahm

würzen  
schaumig schlagen, über das Gericht  
giessen, mischen und servieren.

Statt Krautstiele kann auch Spinat verwendet werden.

