

Plain in Pigna

Plain in Pigna ist ein traditioneller, im Ofen gebackener Kartoffel-Fleisch-Klassiker aus dem Engadin
Rezept Graubünden Tourismus Foto: Miriam



Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln (roh)
150 g Salsiz oder Landjäger
in kleine Würfel geschnitten
150 g Bratspeck oder Rohschinken, gewürfelt
2–3 EL Mehl
2 EL grober oder feiner Maisgrieß (Polenta)
1.5 dl Milch
Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack
Butter für die Form und als Flöckchen obenauf

Zubereitung

Vorbereiten: Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Back- oder
Gratinform gut mit Butter einfetten.
Raspeln: Die rohen Kartoffeln schälen und mit einer Röstiraffel (Bircherraffel) direkt in eine große Schüssel reiben.
Mischen: Die Speck- und Salsiz Würfel, Mehl, Maisgrieß, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat zu den geriebenen Kartoffeln geben. Alles gut vermengen.
Einschichten: Die Masse gleichmäßig in die gefettete Form streichen (die Schicht sollte nicht höher als ca. 3 cm sein). Ein paar Butterflöckchen darauf verteilen.
Backen: Im Ofen für ca. 45 bis 60 Minuten backen, bis eine schöne, knusprige und goldbraune Kruste entsteht