



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Plain in Pigna

Plain in Pigna ist ein traditioneller, im Ofen gebackener Kartoffel-Fleisch-Klassiker aus dem Engadin.

Rezept und Foto: Graubünden Tourismus

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.