

# Spezialitäts dal Grischun

---



## **BÜNDNERFLEISCH MIT PARMESAN - SAUERRAHMCRÈME**

*Würzige Vorspeise oder origineller Apéro-Snack*

### **Zutaten**

(für 4 Portionen)

100 - 150 g feingeschnittenes Bündnerfleisch  
oder Rohschinken  
Weissbrot oder Baguettes

### **Zutaten für die Masse**

180 - 200 g Sauerrahm oder Vollrahm  
100 g Parmesan gerieben  
Frischer Schnittlauch und Petersilie  
Grob gemahlener Pfeffer  
Wenig Salz  
Streuwürze, Paprika und Muskatnuss

### **Zubereitung**

(Vorbereitungszeit: 1½ Stunden, Zubereitungszeit:  
ca. 10 Minuten)

- Die Gewürze, Kräuter und die übrigen Zutaten für die Masse mit dem Rahm vermischen und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Die Bündner Fleischspezialität mit beliebig viel Masse bestreichen und aufrollen. Nach Belieben mit einem Schnittlauchstreifen zubinden und dekorativ auf einer Platte anrichten, sofort

servieren.

Eine andere Variante: Brotscheiben mit Parmesan-Sauercrème bestreichen und mit Bündnerfleisch- oder Rohschinkentranchen belegen. Von einem grünen Salat begleitet, rundet dieses Gericht die Vorspeise ab. Servieren Sie dazu ein knuspriges Brot.