



«Das Rezept für Gnoccs aus rohen Kartoffeln mit Knobli-Schweissi, Käse und Butter stammt von meiner Urgrossmutter. Kochen gelernt habe ich es bei meiner Mutter. Meine fünf Kinder sind ebenfalls ganz heiss auf diese Engadiner Gnocchi-Version – wobei mir mein ältester Sohn mit 22 Jahren gestanden hat, dass er sie gar nicht mag. Er hatte dies nur verschwiegen, da er seinen Papa nicht enttäuschen wollte, der doch nur dieses eine Gericht wirklich beherrscht... Nun hoffe ich, dass sich die übrigen vier Kinder nicht bloss auf meine Gnoccs freuen, weil einzig und allein dazu Maggi erlaubt ist!»

Liederer Linard Bardill (57) liebt: «Gnoccs mit Knobli-Schweissi»

Zutaten

für 4 Personen

600 g Kartoffeln
300 g Weissmehl
2 Prisen Salz
Wasser
1 kl Salz
1 EL Butter
3 Knoblauchzehen
100g Reibkäse

Zubereitung

Die rohen Kartoffel mit der Bircherraffel in ein Tuch raffeln. Mithilfe des Tuchs die Flüssigkeit aus den Kartoffeln auswinden. Mehl zufügen und einen Teig kneten.

Das Wasser aufkochen und salzen. Mit zwei Löffeln etwas Teig abstechen (etwas grösser als Spätzli) und diese ins gesalzene Wasser geben. Wenn die Gnoccs auf dem Wasser schwimmen herausnehmen. Aber: 12 Minuten sollten die Teigbällchen mindestens im Wasser bleiben. Den Teig auf diese Weise portionenweise verarbeiten, bis dieser aufgebraucht ist.

Anschliessend die Butter in einer Pfanne wärmen. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Diesen in der Butter an schweizen (schweissen, wie es Lindard nennt) bis er bräunlich wird. Das Bräunen hat den Vorteil, dass es keine „Nebenwirkungen!“ gibt. Reibkäse und den Knoblauch zu den Gnoccs dazugeben.

Bei Gnoccs kommt in der Familie Bardill Maggi zum Zug. Aber: „Nur bei Gnoccs!!!“