



Bergkartoffel-Maluns

Tourismus ist Arbeit von Menschen für Menschen. Bergkartoffeln beziehen wir im Schweizerhof von Marcel Heinrich aus Filisur. Ein Geschäft zwischen Menschen, die sich kennen. Tourismus-Kanton Graubünden heisst für mich: zusammenarbeiten!

Insgesamt sind bei Claudia und mir pro Jahr zwischen 10 und 15 Lernende und Praktikanten tätig. Rund 30 Schnupperwochen bieten wir an. Das ist Kampf gegen den Fachkräftemangel, konkret, auf der Lenzerheide. Ich kämpfe als Nationalrat für den Tourismus insbesondere in den Bergen und verbinde ihn mit der übrigen Wirtschaft. Weil das allen Bündnerinnen und Bündner nützt.

Zutaten für 4 Personen

Zutaten

300 g Bergkartoffeln von Marcel Heinrich
120 g GranAlpin Weizenmehl
50 g geklärte Butter
Etwas Gemüsefond
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln am Vortag kochen, anschliessend schälen und mit der Röstiraffel reiben.
Mit dem Mehl mischen, würzen und verreiben bis kleine Bällchen entstehen. In der Butter bei kleiner Hitze goldgelb braten. Vor dem Servieren einen Spritzer Gemüsefond begeben und durchschwenken. Anrichten, mit Bündner Bergkäse und Apfelmus servieren.