

Plain in Pigna

Ofenrösti, Blechrösti



Das Wichtigste in Kürze

Plain in Pigna ist eine typische Engadiner Spezialität aus Kartoffeln, Salsiz und Schinken. Wie viele andere bäuerliche Gerichte war es früher ein Armeleuteessen. Heute gehört das deftige Ofen-Gratin zu den Bündner Klassikern.

Der Name «Plain in Pigna» ist romanisch und bedeutet wörtlich «voll im Ofen». («Plain» heisst voll, Pigna ist der Stubenofen.) Früher wurde das Unterengadiner Traditionsgericht mit der Restwärme des Stubenofens oder im Backofen auf der Glut gebacken. Viele Häuser hatten einen Specksteinofen in der Stube, da sich Speckstein besonders gut für die Speicherung von Wärme eignet. Man konnte damit das ganz Haus wärmen – und ganz nebenbei auch darin backen.

Plain in Pigna besteht hauptsächlich aus Kartoffeln («Ardöffels») sowie traditionell aus Salsiz und Rohschinken oder Speck. Alles Zutaten, die als typisch für den Kanton Graubünden gelten. Die weiteren Zutaten sind Getreidemehl und Mais-

mehl, um die Flüssigkeit der Kartoffeln und der Milch aufzusaugen und das Gericht so knusprig zu machen. Wie bei vielen andere traditionellen Gerichten wie Capuns oder Maluns gibt es für die Plain in Pigna nicht DAS eine Rezept. Zubereitungsart und Zutaten – besonders das Fleisch – variierten von Familie zu Familie und von Dorf zu Dorf. Fleisch war teuer und nicht immer verfügbar, man nahm, was man gerade hatte. Auch heute noch gibt es sehr viele regionale Varianten des Gerichts.

Rezept Basisversion

Für 4 Personen benötigen Sie:

800 g Kartoffeln (festkochend), 150 g fein geschnittenen Rohschinken, 150 g gewürfelter Salsiz oder Speck, ½ Zwiebel, in Würfel geschnitten, 1 zerhackte Knoblauchzehe, 120 g Maismehl, grob, 200 ml Milch, 50 g Weissmehl

Die rohen Kartoffeln werden geschält und mit einer Röstireibe (Röstiraffel) in eine Schüssel gerieben. Dann werden die geschnittenen Zwiebeln und der gehackte Knoblauch angeröstet. Anschliessend kommen der gewürfelte Salsiz und der fein geschnittene Rohschinken dazu und werden mitgebraten.

Wenn die Mischung etwas ausgekühlt ist, vermischt man sie mit den Kartoffeln sowie dem

Weiss- und dem Maismehl und gibt dann die Milch dazu. Abgeschmeckt wird mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss. Alles wird gut vermengt und in eine eingefettete Ofenform gegeben und bis zum Rand verteilt. Anschliessend nach Belieben Butterflöckli darüber verteilen.

Die Plain in Pigna im vorgeheizten Backofen bei 180° für ca. 60 Minuten goldgelb backen. Es gibt auch eine Variante, wo aus Milch, Maismehl, Weizenmehl und Gewürzen ein Teig geschlagen wird, der danach über Kartoffelscheiben in die Form gegossen wird. Hier kommt das Fleisch am Ende darüber und das Ganze wird für 1 Stunde bei 200° gratiniert.

Zur Plain in Pigna passt im Frühling ein frischer Blattsalat. Aber auch Apfelkompott, Preiselbeeren oder ein würziger Alpkäse sind eine wunderbare Ergänzung.



Die Plain in Pigna wird traditionell direkt in der Form serviert und jeder bedient sich selbst. Wenn man es eleganter haben möchte, sticht man Nocken ab und serviert diese auf einem Teller. Plain in Pigna isst man als Beilage oder als Hauptgericht.

Falls etwas übrig bleibt, kann man die Ofenrösti im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag noch kalt in Streifen schneiden und in Butter beidseitig goldbraun anbraten.

«Tartuffels»

Die Kartoffel hielt erst Anfang des 18. Jahrhunderts Einzug in Graubünden. Anfangs kam sie allerdings noch nicht auf den Tisch, sondern wurde ihrer Blüten wegen als Zierpflanze im Garten gezüchtet. Die Hungerjahre zwischen 1771 und 1773 brachten die Wende: Schnell etablierten sich die «Erdäpfel» in den tieferen Lagen des Kantons als wichtiges und wertvolles – und vor

allem sättigendes – Nahrungsmittel. Ab dem 19. Jahrhundert spielte die Kartoffel auch in den Bergregionen eine immer grössere Rolle und verdrängte im Laufe der Zeit die bis dahin überwiegend angebauten Rüben, Bohnen und Linsen. Die Knollen wurden zu einem festen Bestandteil des Speiseplans der Bündner Bevölkerung und sind es bis heute.

Deftig und sättigend.

Wie viele traditionell Gerichte aus ländlichen Gegenden ist auch die Plain in Pigna sehr kalorienreich. Das Leben im kalten, rauen Klima der Bündner Bergtäler war hart, nahrhaftes Essen war überlebenswichtig. Butter, Speck, Wurst, Buchweizen- und Polentamehl, Eier und Zucker: All diese Zutaten sorgten dafür, dass man vor oder nach der harten Arbeit satt wurde. Und es wurde das verwendet, was man hatte. Gemüse bezog man üblicherweise aus dem eigenen Garten und auch sonst verwendete man, was verfügbar

war und was man sich leisten konnte. Reis beispielsweise war sehr teuer, da er aus Norditalien importiert werden musste. So kam Risotto in den Bündner Südtälern ausschliesslich an hohen Feiertagen auf den Tisch. Aber die Engadiner Frauen waren schon immer sehr kreativ, wenn es um Kulinarik ging. Und so entstand über die Jahrzehnte eine Fülle von schmackhaften Gerichten, die auch Genussmenschen von heute noch zu schätzen wissen.

Verein graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Chur

www.graubuendenviva.ch
info@graubuendenviva.ch

Mit dem Projekt «Kulinarische Schätze» bietet graubündenVIVA den einzigartigen Lebensmitteln des Kantons Graubünden eine neue Bühne. Die «Kulinarischen Schätze» sind eine Einladung an alle, die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Küche zu entdecken und zu geniessen.

Für weitere Inhalte sowie Quellen besuchen Sie graubuendenviva.ch/schaetze und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.