

Presse-Chuchi Zürich
Chochete vom 24. November 2017
Chef d'équipe: Hansjörg Egger

Motto: Bergbäuerinnen-Choscht

Rezepte für 4 Personen

Buccadina (Amuse-gueule)

Bergkäse und Schwarzwürste aus der Lumnezia schneiden und mit Roggenbrot servieren.

Tante Ursinas Mehlsuppe / Guarn da la Tatta

150 g Mehl, 2 Essl. Fett, 1 l Wasser, 1 dl Weisswein, 1 Prise Salz und 1 Kaffeelöffel Zucker. Bündner Bergkäse

Das Mehl im heissen Fett braun rösten, mit dem Wasser langsam ablöschen. Dabei mit dem Schwingbesen gut durchschwingen, damit sich keine Knollen bilden. Eine halbe Stunde auf kleinem Feuer kochen lassen. Zehn bis zwanzig kleine Käsestückchen in die Teller geben. Jedem ein Stück Bauernbrot dazu.

Hardepfal-Tatsch / Nanis Fletta da tartuffel

1 Kilo Kartoffeln gekocht, 3 Eier, 100 g Mehl, Salz, 1 TL Zimt, 1 bis 2 Zimtstangen, 1 Birne pro Person

Kartoffeln an der Raffel reiben. In Baumwolltuch auspressen, 3 bis 4 Essl. Mehl, Salz und 3 zerschlagene Eier gut unter die Kartoffeln mischen. Evtl. noch etwas Mehl beifügen. In einer Gusseisenpfanne Fett heiss werden lassen. Dann die Masse zu einem flachen Kuchen (Tatsch) zusammendrücken und beidseitig knusprig braten.

Birnen schälen und in vier Stücke schneiden und mit ein bis zwei Zimtstangen aufkochen, aber nicht zu weich werden lassen. Zusammen mit dem Tatsch servieren.

Saure Schweinsrippli / Costas-portg aschentà

1 kg Schweinsrippchen, Pfeffer, Salz, Bratöl. Sauce: 50 g Butter, 50 g Mehl, 1 grosse Zwiebel, gehackt, 1 Knoblichehe fein hacken. 3 dl Weinessig (mild).

Die Rippchen schneiden, salzen und pfeffern, im heissen Öl knusprig braten. In der heissen Butter das Mehl und die Zwiebel rösten und mit dem Weinessig ablöschen. Die Rippchen für weitere 30 Minuten in dieser sauren Sauce weich schmoren.

Lugnezer Rübenschoss-Salat / Salata Chatsch da Raba da Lumnezia

1 Räbe, Baumnüsse, Kräuternessig, Pflanzenöl

Junge Räben schälen, an der Röstiraffel reiben, kurz im Salzwasser überbrühen. Gut abtropfen lassen mit Kräuternessig und Pflanzenöl zu einem Salat anmachen. Etwas schwarzer Pfeffer darüber. Baumnüsse hacken und dazu geben und ziehen lassen.

Unteregadiner Rahmbrei / Puglia d'Arsa

250 g Weissmehl, 100 g Butter, 1 l Rahm, 4 Eigelb, Zucker nach Belieben, Pfeffermünzblätter, Bündner Röteli.

Weissmehl mit der Butter hellgelb rösten und mit dem Rahm ablöschen. Auf kleinem Feuer wird die üppige Herrlichkeit geköchelt, bis sich die Butter ausscheidet und obenauf schwimmt. Vom Feuer nehmen, Eigelb und Zucker darunter rühren. Den Dessert mit einem Gläschen Bündner Röteli servieren.

Mimas Haselnuss-Makkrönli (Puglinas da nuscolas)

3 Eiweiss, 150 g Zucker 250 – 300 g Haselnüsse gemahlen

Eiweiss in Schüssel geben und sehr steif schlagen, die Hälfte des Zuckers begeben und darunterschlagen, bis die Masse glänzt. Anschliessend den restlichen Zucker mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Am Schluss die gemahlene Nüsse beimischen. Dann für etwa 5 Minuten in den Backofen bei guter Hitze (250 Grad), im oberen Drittel des vorgeheizten Ofens.