

## ■ CHARN CHAVRIEL – DELICATESSAS CULINARAS (1)

# Charn chavriel – ina vaira spezialitad

DA MARKUS FISCHER

L'editur da nossa retscha culinara da chatscha è *Markus Fischer* da Trin, cuschinunz per hobi ed editur da cudeschs da cuschinar. Da professiun è el il directur da l'assicuranza d'edifizis dal Grischun.

Fin ils 8 da settember publitgain nus mintga di in recept da charn chavriel, cundi cun ina prisa latin da chatschadurs.

Charn chavriel indigena è ina vaira spezialitad grischuna, in product alimentar da gronda qualitat e cunzunt la basa per bieras tratgas deliziusas. Directamain dal chatschadur u da Vossa mazlaria survegnis Vus charn chavriel sajettada sco ch'i s'auda e preparada a moda professiunala per pretschs raschunaivels.

Quatter mais avant ed otg mais suenter l'entschatta da la chatscha è la chatsch'auta dal Grischun in tema permanent en nossas medias. La discussiun davart la planisaziun da la chatscha, la chatscha da patenta u da revier, las quotas, il plaschair dals malcotgs dals politichers ed auters puncts culminants da la chatscha occupeschan ord mesira nossas medias durant l'entir onn. Be ina vart da la chatscha, e quai gnanc la pli pauc impurtanta, vegn qua a la curta, numnadamain la vart culinara.

### Natira pura

Atgnamain fa quai smirvegliar, cunquai che noss'alimentaziun demussa tuttina ina ferma tendenza vers products nativals, genuins e sauns. E tge ademplir meglier questa pretaisa che charn selva-



Charn chavriel – ina delicatessa. LO

dia da la chatscha grischuna? Mintgamai l'atun pon ins survegnir quella in fitg buna qualitat ed en gronda varietad. La charn selvadia è anc natira pura:

Ils animals creschan en in'aria sauna, en lur spazi da viver adattà e cun il nutriment ch'els han gugent. Sajettada sco ch'i s'auda, bain preparada e cuschinada professiunalmain è la selvaschina in punct culinar culminant sin la maisa d'atun, in spir daletg che na duai betg far patertgar ad in engraschsfurzà, ad antibiotica u schizunt a la sturnadad bovina.

### Spezialmain bun: Charn chavriel

Mintga spezia da selvaschina ha sias qualitats; la charn chavriel è caracterisada tras ses bun gust discret e tras sia

delicatezza. Dal staglià brassà a la minuta al dies da chavriel delizius, da la talgia raffinata al fratem nutritiv porchella ella ina lunga retscha da pussaivladads culinaras.

La premissa per la buna reussida da las tratgas da chavriel è en emprima lingua segiramain charn bain preparada, q.v.d. pura charn da musclas, senza grass, cordas e pelletschas. Ils chatschadurs ed ils mazlers enconuschan questas premissas e porschan perquai lur products en in stadi irreproschabel. La delicatezza speziala da la charn chavriel dumonda atenziun tar la preparaziun, pia savens curts temps da cuschinar cun ina chalira mesauna. A la fin finala dependa il success da la dretga tscherna da las ulteriuras ingredienzas e da las garnituras.

Qua vala il princip da tscherner pro-

ducts da gronda qualitat e d'impunder quels a moda uschè spargnusa che l'actur principal da nossas tratgas, la charn chavriel, possa sviluppar cumplainamain ses gust e sia attractivitat.

En quest senn èn vegnids redigids ils recepts da charn chavriel che nus vegnin a publitgar durant las emnas proximas.

### Toast Hubertus

La stad, che n'è betg stada ina, va baud a fin e la fevra da chatscha è puspè inagiada rutta or en il Grischun. Ils chatschadurs ils pli ventiraivels vegnan a pudair preschentar proximamain lur success ultra da lur latin da chatschadurs. En Vossa mazlaria u directamain dal chatschadur pudais Vus cumprar charn selvadia, frestga ed indigena che

Vus preferis segiramain a tutta charn selvadia schelentada e d'origin indefini. Per introducir la chatscha preschaintain nus a Vus in recept simpel ma squisit da charn selvadia.

### Ingredienzas

- 400 – 500 g staglià da chavriel
- ina pitschna tschagula
- 2 tschaduns paintg culà
- 1 magielet gin
- 1 – 2 dl vin alv
- in per coccas iva
- 2 dl groma
- 8 flettas toast
- sal, paiver, 1 feglia d'arbaja
- 1 tschadun tuargia da giglidra
- peterschigl
- maizena

### Preparaziun

Brassai curtamain il staglià da chavriel ensemen cun la tschagula manizzata en il paintg culà. Pir cur che quai ha survegni in zic colur, cundir cun sal e paiver. Prender la charn ord la padella e tegnair chaud en in tagliar buglient sut in viertgel. Dissolver il fund da la padella cun il gin, aschuntar il vin alv, la feglia d'arbaja e la tuargia da giglidra. Laschar coscher in zic ed aschuntar alur la groma. Liar cun la maizena dissolvida en aua freida, laschar coscher duas minutas, dar gust ed aschuntar curt avant che servir la charn e las coccas d'iva per scaldar, ma na bugliar pli. Vus faschais pront las flettas da toast sin tagliers chauds. Ussa partis Vus il staglià da chavriel sin las flettas, garnis cun ina feglia peterschigl e servis dalunga.