

## ■ CHARN CHAVRIEL – DELICATESSA CULINARA (2)

# Fratem chavriel

DA MARKUS FISCHER

I dat blers receipts da fratem – bunamain mintga clan da famiglia ha ses agen receipt che sa distingua però savens be minim dad auters. Differenzas datti tar ils cundiments e tar in eventual adiever da sang per la sosa. A mes avis nun è quai necessari. Refusar categoricamain ston ins l'adiever da tschigulatta naira, cun la quala tscherts cuschinunzs dattan – sco ch'i para – colur a la sosa dal fratem.

Insatge ha dentant mintga bun fratem tuttina: las ingredienzas excellentas. Quai entschaiva cun la charn che dastga tuttavia anc esser in zic en l'oss, ma che duai uschiglio esser bain preparada. Il fratem chavriel nun è ina tratga da rests, mabain ina atgna tratga che merita bels e buns tocs charn. Il segund factur decisiv per la qualidad da la tratga è in vin cotschen real e pli grev pussaivel per la marinada. Il suandant receipt sa basa sin quests principis. El deriva da la gronda famiglia Caprez da Trin e pretenda las suandantas

### Ingredienzas

- ca. 1 kg charn chavriel tagliada en gronds tocs da ragout (chalun costas e culiez) separà bain da grass, pels e cordas
- 4 tschaduns farina
- paintg da cuschinar
- 2 tschadunins zutger
- 100 g charn piertg fimentà, taglià en quadrins
- 3 dl vin cotschen
- buillon
- tenor gust 2 dl groma ascha

### Per la marinada:

- ½ aschieu da vin
- ⅔ vin cotschen gista



Charn chavriel – ina delicatessa.

LQ

Sal, paiver, coclas da ginaivra, graunins da paiver, groffels, feglias d'arbaja, estragon, maioran, rudellas da citrun, tschagula, agl, carottas e peterschigl.

### Preparaziun

Ensalar e paivrar levamain la charn enturn ed enturn e metter ella en ina cuppa profunda. Lura derscher surengiu l'emprim l'aschieu, suenter il vin ch'è vegnì bugli si ensem cun tut las ingredienzas da la marinada. Zugliar la cuppa e metter ella 3–4 dis en in lieu frestg. Volver la charn mintga di en la marinada. Laschar sguttar l'emprim da tut il fratem tras in cul. Pinar entant la sosa: ustrir ils 4–5 tschaduns farina ed ils 2 tschadunins zutger en il paintg ed en la mesadad dals quadrins da charn piertg fimentada, stidentar l'entir cun in pau vin cotschen. Metter tiers in pau da la marinada cun tut las ingredienzas. Coier questa sosa durant in'ura sin

flomma pitschna. Brassar bain il fratem sguttà en ina padella da fier culà en paintg da brassar, ensem cun in pau tschagula manizzata ed il rest dals quadrins da charn piertg. Laschar giu il grass e metter la charn en la sosa. Laschar coier il fratem durant 1 ura fin 1 ura ed ¼. Sche la sosa svapura memia fitg, aschuntar tenor gust buillon, vin cotschen ed in pau marinada. Cundir la charn avant che servir ella e liar tenor gust cun la groma ascha – en quel cas betg pli laschar coier la charn.

Il fratem chavriel vegn servì cun quadrins da paun bain brastulads en il paintg e cun in pèr tschagulinas. El po vegnir garnì cun giabus cotschen, chastognas glasadas e bizochels.

Dal remiment, quest receipt per 4 persunas cuntegna plitost memia bleras ingredienzas – il fratem chavriel cun tut sia garnitura gusta però stgaurà gist uschè bain sco l'emprima giada.