

## ■ CHARN CHAVRIEL – DELICATESSA CULINARA (3)

# Ragout chavriel cun chastagnins

DA MARKUS FISCHER

Marinada gusta la charn chavriel, sco tut la charn selvaschina, spezialmain bain. Marinadas adattadas pudais Vos comprar tar Voss mazler u en ina butia da delicatessas. I n'è dentant insumma nagin art da far sez ina tala marinada cun in sanin cognac, in zic ieli d'olivas, in pèr coclas da ginaivra manizzadas ed insaquants graunins paiver, rosmarin ed ina frischla d'agl smatgada. Magari gusta ella anc meglier cun maioran e timian e cun in pèr feglias da sellerin. Insatge nun è però lubì: ensalar, la charn fina pudess numnadamain siar ora. Cuschinunzs raffinads mettan dal rest anc in daschin en la marinada – sch'i na gida nagut, almain sa preschenta l'entir professionalmain ed en moda d'atun.

### Ingredientzas

- 600 g charn chavriel tagliada en quadrens dad 1–2 cm,
- mess almain 8 uras en ina marinada da selvaschina
- 2 tschaduns paintg da brassar
- 1–2 tschagulas
- ca. 200–300 g chastagnins

- 1 sanin cognac
- 2 dl vin cotschen grev
- 1 dl buillon u fond da selvaschina
- 1 dl groma
- peterschigl manizzà

### Preparaziun

Laschar sguttar bain la charn e brassar ella bain enturn ed enturn. Ensalar la charn e la metter lura da la vart en ina cuppa prestgadata. Pargialar las tschagulas ed ils chastagnins stagliads durant 5–8 min. en ina padella. Stidar cun il cognac, cundir cun sal e paiver ed agiuntar a la charn. Dissolver il fond dal brassà cun il vin cotschen, il buillon (u il fond da selvaschina) e cun la groma e laschar coier en l'entir fin a ca. ½.

Cundir questa sosa pront per servir cun sal e paiver. Aschuntar pir ussa la charn cun ils bulieus, las tschagulas ed il peterschigl manizzà en la padella, stgaudar si l'entir anc ina giada. La tratga duai però mo vegnir chauda e n'astga en nagin cas pli coier.

Quest ragout, che pudess vegnir pinà er cun charn tschierv, po vegnir garnì cun tagliarins fins e cun rischs nairas delicatas.