

---

## Tschierv en asch

- 1 kg Charn tschierv, tocca da fratem dal culiez u da la spatla  
leli da brassar
- Sems da paiver, mustarda e coriander (smatgà)
- 1 Tschagula
- 2 Carottas
- 1 Por
- ¼ Sellerin
- 3 Fegls d'arbaja
- 5 Puma da ginaiver  
Rosmarin e timian
- 1 l Vin cotschen
- 2 dl Aschieu da vin cotschen
- 1 ½ dl Aceto balsamico
- 2 tsch. gr. Concentrat da tomata
- 1 tsch. gr Farina
- 3 tsch. gr. Tuargia da suvi  
Colur stgira da victualias

Impurtant! La charn vegn ensalada pir durant il brassar.

Marinar la charn cun la maschaida da vin ed aschieu, metter vitiers ils legums, las spezarias e las ervas. Maschadar e laschar trair en frestgera 8 fin 10 dis. Mintga di truschar bain la charn e la marinada.

Prender la charn or da la marinada e metter da la vart. Far coier la marinada cun ils legums e laschar sfradentar.

Prender or cun in chaz da schuppa il liquid da la marinada fin sin il funs che consista dal protein da la charn e dals legums che restan enavos. Cular la marinada e metter da la vart.

Brassar giu la charn en ina padella gronda. Cundir cun sal e paiver. Metter vitiers il concentrat da tomata e la farina. Durant brassar adina truschar, uscheditg fin che la farina ed il concentrat da tomata cumenza a rentar giu al funs da la padella. Stizzar cun in schluc vin cotschen, laschar coier en in zichel. Svidar sisur la marinada. Metter vitiers trais tschaduns gronds tuargia da suvi. Stgirentar la sosa cun la colur da

---

---

victualias. Truschar e laschar coier sin pitschna flomma fin che la charn è loma, tut tenor qualidad da la charn tranter 1 e 2 uras.

Cura che la charn è finida, gustar e cundir cun sal, paiver e tuargia da suvi. Servir cun pulenta, crut blau, bulieus mellens e cumpot da primblas.

---