

85. Kochabend  
Freitag, 13.01.2017  
Abendchef: Andrea Buchli



## Thema: Engadinerabend

Rezepte aus: La padella, receipts engiadinais, Cilgia Nogler-Pedrun  
Das Kochbuch aus Graubünden, Maggie Poltera

### **Mit Speck umwickelte Dörrzwetschgen Nüssli**

*Felsberger Riesling Silvaner 2014, Volg Kellereien*

.....

### **Knödelsuppe nach Grossmutterart (Schoppa da cnödels)**

*Veltliner Sassella, Paradiso 2012, Triacca*

.....

### **Hammelkeule (Chalun d'agnè) Polenta nera Gedämpftes Rotkraut**

.....

### **Engadiner Nusstorte (Tuorta da nuschi)**

## Knödelsuppe nach Grossmutterart

4 Personen



250 g	Mehl	
1 KL	Salz	
2	Eier	
1 ½ dl	Milchwasser	alles gut vermischen, bis der Teig glatt ist
2	Engadinerwürste	in kleine Stücke schneiden und dem Teig beimischen
1 ½ l	Bouillon	
1 Bund	Schnittlauch	fein schneiden und vor dem servieren begeben

Aus dem Teig mit zwei Esslöffeln kleine Knödel formen und diese in der heissen Bouillon 15-20 Min. ziehen lassen.

## Hammelkeule (Gigot) (mit Knochen pro Person 250 g)



1	Hammelkeule	
1-2 EL	Senf	Fleisch damit einreiben
etwas	Rosmarin	
1 KL	Salz	
2-3	Knoblauchzehen	kleine Einschnitte machen, Knoblauchstücke ins Fleisch stossen. Im vorgeheizten Ofen bei 250° 15 Min. anbraten Keule von Zeit zu Zeit mit heissem Öl übergiessen. Anschliessend Hitze auf 180 Grad reduzieren.
¼ dl	Öl	

### **Fleischbrühe**

5 dl	Fleischbrühe	
1	Zwiebel	
3	Nelken	zusammen aufkochen und auf 3 dl reduzieren, nach ½ h über das Fleisch giessen.
1	Lorbeerblatt	
1	Rüebli	

Auf der untersten Rille des Backofens je nach Grösse der Keule 70-80 Min. garen (pro ½ kg ca. 20 Min.). Fleisch öfter mit der Sauce übergiessen. Keule soll innen noch rosig sein. Kerntemperatur 60°

### **Polenta nera**

4 Personen

200 g	Polenta (Bramata)	Bouillon in einer grossen Pfanne aufkochen.
50 g	Buchweizenmehl	Mais und Buchweizenmehl mischen, in Bouillon einrühren. Unter gelegentlichem Rühren bei kleinster Hitze ca. 1 Std zu einem dicken Brei köcheln. Polenta von der Platte nehmen.
150 g	Ziegenfrischkäse	Käse, Zitronenschale und Butter unter die Polenta mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
	Salz, Pfeffer	
1 Stk	Zitronenschale	
20 g	Butter	
1.2 l	Gemüsebouillon	

### **Gedämpftes Rotkraut (Rotkabis, Blaukraut)**

4 Personen

700 g	Rotkabis	Vom Rotkabis die äusseren Blätter entfernen, ihn halbieren, waschen, fein schneiden oder hobeln, so dass der Strunk zurückbleibt. Die Bratbutter erhitzen, die geschnittene Zwiebel darin gut durchschwitzen (nicht gelb werden lassen). Das Kraut begeben und unter häufigem aufschütteln gut dünsten. Ablöschen mit soviel Bouillon, Rotwein (nach Belieben) oder Wasser, das das Kraut knapp bedeckt ist. Den geriebenen Apfel begeben. Weichdämpfen während gut einer Stunde. Unmittelbar vor dem Anrichten den Essig beimischen, so wird das Kraut wieder rötlich.
80 g	Bratbutter	
1	Zwiebel	
1	Saurer Apfel	
2 dl	Rotwein	
2 dl	Bouillon	
2 EL	Essig	
	Salz, 1 Pr. Zucker	

## Engadiner Nusstorte

10 Personen



### **Teig**

300 g Mehl  
150 g Zucker  
150 g Butter  
1 Ei  
1 Prise Salz

Alles zu einem Teig verarbeiten.

250 gr Teig für den Deckel zurückbehalten

Mit dem übrigen Teig die Kuchenform belegen, 3 cm hoher Rand formen.

### **Füllung**

300 g Zucker  
250 g Nusskerne grob  
geschnitten  
2 dl Rahm

Den Zucker bräunen, die Nüsse darunter mengen,  
den Rahm beifügen und zweimal aufwallen lassen.

Die Masse auf den Teig in der Kuchenform geben und den Teig-Deckel darauf legen. Die Torte in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben und ca. 30 Min. backen (bis der Teig angebräunt ist).

**A Guata wünscht Andrea**