

Graubünden

Menu



Käsegüpfl



Tafaaser Suppe



Capuns mit
Tomatensalat Poschiavo



Aprikosencreme



Käsegüpfli

Zutaten:

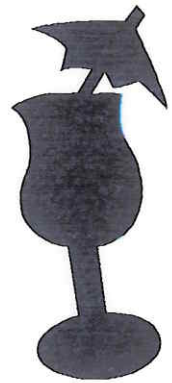
250 g Blätterteig
50 g Greyerzer, gerieben

Zubereitung:

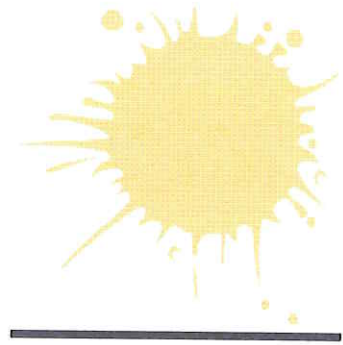
Den Teig 2 mm dick rechteckig auswallen.
Den Käse darüberstreuen, leicht andrücken.
Wie eine Roulade sehr satt aufrollen.
In 5 mm dicke Scheibchen schneiden.
Wenn möglich, kurz kaltstellen.

Backen:

Ca. 10 Minuten bei 220 Grad in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Wenn das Gebäck aufgegangen ist, Hitze reduzieren (180 Grad). Dampfklappe öffnen und das Gebäck 5 - 10 Minuten austrocknen lassen.



Tafaaser Suppe



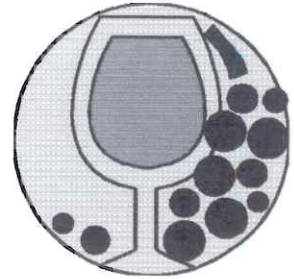
Zutaten:

2 Esslöffel Öl oder Butter, 200g Speckwürfel, 1 Zwiebel gehackt, 500 g Kartoffeln, 1 Tasse Reis, $1\frac{1}{2}$ l Bouillon.

Zubereitung:

Die Speckwürfel und Zwiebeln im heißen Öl glasig braten, Kartoffelwürfel begeben und kurz mitbraten. Reis darüberstreuen, das Ganze einige Male wenden und mit der Bouillon ablöschen. Die Suppe während 20 - 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Capuns



Zutaten:

500 g Weissmehl, 4 Eier, 1 ½ dl Milchwasser, Salz, 150 g luftgetrockneter Speck, 150 g Rohschinken, 2 Landjäger, 1 Zwiebel, Fett, Peterli, Schnittlauch, 1 Zweig Minze, Rosmarin, Basilikum, 40 Blätter Schnittmangold, 50 g Parmesan gerieben, 50 g Butter

Zubereitung:

Mehl, Eier, Milchwasser und Salz zu einem festen Spätzliteig kneten.

Den Teig mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Speck, den Schinken und die Landjäger in ganz feine Würfelchen schneiden.

Peterli, Schnittlauch und die Blätter der Minze ebenfalls fein hacken.

Fleisch und Kräuter unter den Spätzliteig ziehen und sparsam würzen.

Den Teig esslöffelweise in die Mangoldblätter wickeln.

Die Capuns in leicht gesalzenem Wasser 5 bis 10 Minuten garkochen.

Gut abtropfen und lagenweise mit geriebenem Parmesan in eine vorgewärmte Platte legen.

Mit brauner Butter übergiessen.

Nach Belieben ca. 15 Minuten im Ofen überbacken

Tomatensalat Poschiavo



Zutaten:

6 Tomaten, 1 grüne Peperoni, 100 g Tilsiter, 8 Salamischeiben

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, Stielansatz herausschneiden, in Scheiben schneiden. Die Peperoni waschen, halbieren, Kerne entfernen, in Streifen schneiden, begeben.

Sauce:

Pfeffer aus der Mühle
einige frische Basilikumblätter, gehackt
1 Salbeiblatt, fein geschnitten
1 Esslöffel Ketchup
1 Knoblauchzehe gepresst
4 Sardellenfilets, fein zerdrückt
3 Esslöffel Essig
5 Esslöffel Oliven- oder Sonnenblumenöl

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, mit dem Salat mischen und ¼ Stunde, zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Salamischeiben und die Käsewürfelchen als Verzierung darüberstreuen.

Aprikosencreme



Zutaten:

600 g reife, entsteinte Aprikosen
3 Esslöffel Zitronensaft
1 Messerspitze Ingwerpulver
2 Esslöffel Gin oder Rum
2 Eier
5 Esslöffel Zucker
2 dl Rahm oder Hlabrahm
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Aprikosen in kleine Stücke schneiden, den Zitronensaft dazugiessen und pürieren. Ingwerpulver und den Gin (Rum) daruntermischen. Das Püree ca ½ Stunde kühlstellen. Die Eier trennen, das Eigelb mit dem Zucker rühren, bis die Masse hell ist, dann unter das Püree mischen. Den Rahm steif schlagen, evtl. etwas davon zum Garnieren zurückbehalten, den Rest unter die Masse ziehen. Das Eiweiss zusammen mit der Prise Salz steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen. Die Creme vor dem Servieren zugedeckt 1 - 2 Stunden kühl stellen.