Chelleland-Chuchi

Chochete vom 13. November 2014

Verantwortlich: Peter Meier
Mitwirkende: Andi Spichtig
Silvano Stappung

„Serata Trentina“

MENU

Canederli in Brodo

Coniglio alla Trentina

Polenta

Strudel di Mele

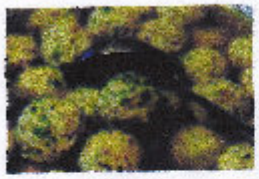
Weisswein

Pinot Grigio Trentino
2012

Rotwein

Terre di San Leonardo
2011

Knödel



Zutaten:

- 1 kg. trockenes Brot
- ½ Liter Milch
- 2 Lucaniche (frische, deftig gewürzte Hauswurst)
- 100 gr durchwachsenen Speck
- 100 gr. Coppa (geräuchertes Lendenfleisch)
- Petersilie
- 3 Knoblauchzehen
- 100 Parmesan (aus dem Trentino)
- zwei Eier
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuß
- 2 Liter Fleischbrühe
- 100 gr. Butter
- Salbei
- etwas weißes Mehl.

Das Brot kleinschneiden und in lauwarmer Milch für etwa 2 Stunden einweichen. Die Haut von den Lucaniche abziehen, Speck und Coppa in kleine Würfel schneiden, Petersilie und Knoblauch zerkleinern und alles zu dem eingeweichten Brot hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, geriebenem Parmesan abschmecken und die Eier hinzufügen. Mit den Händen das Ganze gut durchkneten und mit Mehl bestreuen. Zu nicht zu großen Bällchen formen. Die Knödel langsam in Fleischbrühe kochen und mit reichlich geriebenem Käse und schäumender Salbeibutter servieren oder als Einlage in der Brühe servieren.

Coniglio alla trentina

Kaninchen Trentiner Art

1 Kaninchen mit den Innereien, feingehackter Speck, 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, Petersilie, 2 Gläser herber Weißwein, Gewürzmischung (Rosmarin, Muskatnuss, Lorbeer, Wacholderbeeren, Kümmel, weißer Pfeffer), 1 Esslöffel Tomatensoße und etwas Weizenmehl, geriebenen Grana-Käse, Brühe, Öl und Butter, Salz.

Das Kaninchen ausnehmen und die Innereien zur Seite stellen. Das Kaninchen waschen und in Stücke schneiden, die bei schwacher Hitze im feingehackten Speck, mit Öl, Butter und einer halben gehackten Zwiebel angebraten werden. Dann ein Glas Wein angießen und bevor dieser komplett verdampft ist, die Würzmischung zugegeben, die zuvor in einem anderen Glas Weißwein eingeweicht wurde. Das Kaninchen auf schwacher Hitze eine Stunde schmoren. Hin und wieder mit Fleischbrühe begießen. In der Zwischenzeit die Sauce mit den gehackten Innereien zubereiten. Die restliche Hälfte der Zwiebel, die gelbe Rübe und die Petersilie hacken, andünsten und die Innereien zugeben und anbraten. Die Zutaten umrühren und mit Tomatensoße sowie einem Esslöffel Mehl binden. Die fertige Sauce über das Kaninchen gießen und eine weitere halbe Stunden kochen. Falls notwendig, mit etwas Fleischbrühe begießen und bei beendeter Kochzeit den geriebenen Grana-Käse unterrühren. Die Sauce sollte ziemlich dickflüssig sein, damit sie über die Maispolenta gegossen werden kann, die meist dieses deftige Gericht begleitet.

Strudel di mele

Apfelstrudel

Für den Teig: 300 g Weizenmehl, 50 g Zucker, 1 Ei, 1 Esslöffel Olivenöl extra, eine Prise Salz und Milch.
Für die Füllung: 1,5 kg Äpfel (am besten Renetten), 50 g Sultaninen, 50 g Pinienkerne, 50 g Zucker, Zimt.
Zum Bestreichen: Butter und Eigelb.

Einen mürben, jedoch elastischen Teig mit den Zutaten und der erforderlichen Milch kneten. Eine halbe Stunde zugedeckt ruhen lassen und anschließend mit dem Nudelholz hauchdünn ausrollen. Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Äpfel mit den anderen Zutaten als Füllung verteilen und eventuell mit zerbröckelten Makronen sowie gehackten Nüsse bestreuen. Den Teig vorsichtig zu einer Roulade rollen. Ein Küchentuch erleichtert die Arbeit. Im vorgeheizten Herd eine Dreiviertelstunde backen, nachdem man ihn vorher mit Butterflöckchen besetzt und die Ränder mit einem verquirlten Eigelb bestrichen hat. Noch besser wird der Strudel, wenn man ihn hin und wieder mit dem entweichenden Saft der Äpfel bestreicht. Er wird mit Puderzucker bestäubt und kalt verzehrt.

Dieser Strudel, der eigentlich aus Tirol stammt, stieß im Trentino sofort auf Begeisterung, wo der Apfel, wie allgemein bekannt, die primäre Obstsorte ist. Variationen gibt es beim Teig. Außer der „klassischen" Version gibt es auch Strudel aus Blätter- oder Mürbteig. Bei der Füllung kann man auch einen Teil der Äpfel durch Birnen ersetzen. In diesem Fall sollte man die Birnen etwas entsaften lassen, damit der Teig nicht seine Festigkeit verliert.