

Allegra Vorarlberg / Grüss Gott Grischun

Recept dal Montafon

Brösel picant

500 ml aua e latg maschadà
300 gr. semulina (Riebelgriess)
300 gr. tartuffels cotgs, sgrattà
100 gr. paintg
sal e paiver
chaschiel (original = Montafoner Sura Kaas)

Far buglir l'aua ed il latg, ensalar, dar tiers la semulina e laschar sfradentar, cuvritg cun in viertgel.

Stgaurdar il paintg en in gronda padella da brassar. Dar tiers la buglia da semulina ch'è dentant dira e volver en il paintg.

Sco proxim dar tiers ils tartuffels ed ensalar tut cun sal e paiver. Manizzar enfin che la « pasta » fa mieulas. Tut tenor gust manizzar dapli u damain. Tagliar in chaschiel en quadrins e metter sur il Brösel.

Servir cun salata.

Bun appetit !



Brösel dulutsch

500 ml aua e latg maschadà
300 gr. semulina (Riebelgriess)
80 gr. paintg
in pau sal
2-3 tschadun gronds zutger
1 dl groma
Cumpot (viezlas, tschareschas, primblas...)

Far buglir l'aua ed il latg, ensalar, dar tiers la semulina e laschar sfradentar, cuvritg cun in viertgel.

Stgaurdar il paintg en in gronda padella da brassar. Dar tiers la buglia da semulina ch'è dentant dira e volver en il paintg.

Manizzar enfin che la pasta da simulina fa mieulas. Tut tenor gust manizzar dapli u damain. Derscher la groma sur il Brösel e lura dar tiers il cumpot e ½ dal suc dal cumpot. Springir lasura il zutger

Bun appetit !

