

## «Schweinebraten und Kartoffelknödel»

“Bayrischer Schweinebraten mit Kruste und Kartoffelknödel halb und halb” – ina tratga fitg populara tgi vegn servì oravant tut las dumengias.

### E uschè èsi da far:

#### Canedels da tartuffels:

Tagliar la fletta da tost in 12 quaderins e brassar els cun ina presa sal en il paintg fin ch’els sun brins aurà.

Lura vegnan taglià permez ils tartuffels: 1 kg vegn cotg cun la paletscha tschel kilo vegn spaletschà.

Ussa vegnan sfruschads ils tartuffels spaletschads e smatgads tras il cul. Metter la massa en in sientamauns da cuschina net, serrar e smatgar ora l’aua dals tartuffels.

Lura laschar sfradentar tschel kilo tartuffels cotgs, smatgar els en ina cuppa cun ina furtgetta. Maschadar culs tartuffels sfruschads e salar massa.

Sche la massa es memia tatganta, agiuntar fecula fin che la massa na tatga pli vi dals dets.

Furmar 12 cullas e smatgar en cul det ina fora. Metter en in tuttas in quaderin dal tost. Serrar las foras.

Laschar coier aua cun sal e laschar lura trair las emprimas 6 cullas per ca. 15 minutas sin stgalim pli bas. Cur ch’ellas nodan sin la surfatscha – lura servir e coier las outras 6 cullas.



Foto: pixabay

### Ingredientzas

#### Canedels da tartuffels

- 2 kg tartuffels da consistenza ferma
- 1 tschadun grond sal
- Fecula
- 1 fletta paun da tost
- 1 tschadun grond paintg

### **Brassà da portg:**

Prestgaurdar il furnin sin 175°C .

Tagliar en la cutga dal brassà en furma rombica (fin tar la rasada da grass).

Cundir la charn da tut las varts cun sal, paiver, paprica e puletg.

Metter la charn en il furnin.

Tagliar la tschagula en tocs gross, il por en rintgs gross e la carotta in quaders.

Suenter 10 min en il furnin – prender ora il brassà, reparter la verdura e derscher la biera sur la charn (ca. 1,5 cm aut en la furma da brassar)

Il brassà resta per 1 ½ h en il furnin. Regularmain emplenir suenter cun biera.

Tip: Curt avant ch'el brassà banduna il furnin, vegn la cutga curt brassà sut il gril sin 200°C.

Servir cun giabus cotschen

### **Brassà da portg**

- 2 kg brassà da portg (cun cutga)
- 1 tschagula
- 1 stanga por
- 1 carotta
- 1 buttiglia biera stgira per derscher
- sal, paiver, paprica e puletg