

«Königsberger Klopse» – cullas da charn en sosa

Quest recept per cullas da charn en sosa deriva da Königsberg. La citad Kaliningrad è oz in enclava da la Russia.



Foto - COLOURBOX

Maschadar bain la charn cun ils ovs, las capras manizzadas, il paun sgrattà, la tschagula manizzata e brassada, la mustarda ed il peterschigl.

Cundir cun sal e paiver.

Furmar cullas, betg memia grossas. Uschiglio ston ins laschar coier memia ditg e las cullas ristgan da dar dapart.

Preparar l'aua da coier cun la tschagula brassada brin, la feglia d'arbaja ed il neghels. Dar las cullas en l'aua e laschar coier fitg bufatg per 10 fin 12 minutas.

Dentant semtgat la sosa. Brassar la farina en il paintg. Agiuntar il vin alv. Dar tiers il latg, il buglion e las capras. Cundir cun sal e paiver.

Dar las cullas da charn cotgas en la sosa e laschar trair in mument.

Avant servir dar sisur il peterschigl.

Las cullas da charn gustan bain cun tartuffels, rischcotschnas ed ina biera (pils).

Tip:

Ins po er laschar davent las capras u mo dar ellas en la sosa. Tgi che n'ha betg gugent las capras, po lura pestgar or ellas.

Ingredientzas

Per 4 purziuns:

- 500 g charn da portg manizzata
- 3 ovs
- 4 tg capras manizzadas
- 3 pugns plains paun sgrattà
- 1 tschagula manizzata fin e brassada brin
- 1 tg mustarda groppa
- 1 scadiola peterschigl manizzata
- 1 tg sal grop
- paiver

Per l'aua da coier:

- 1 tschagula brassada brin
- feglia d'arbaja
- neghels

Per la sosa:

- 1 ½ tg farina
- 150 ml vin alv
- 2 chaz buglion
- 1 cup pitschen capras
- 20 g paintg
- 150 ml latg
- sal e paiver
- peterschigl per servir