

«Westfälischer Sauerbraten» – in brassà per festas e firads

La cuschina da la Germania enconuscha divers receipts per brassads en asch. Ils brassads èn adattads per grondas tschaveras cun blers ospis.



Foto - COLOURBOX

Per la marinada esi da dar il vin, l'aschieu e l'aua en ina chazzetta e da coier ensemen cun ils figls d'arbaja, ils sems da senav ed il neghels per 20 minutas.

Dentant manizzar grop la tschagula, la carotta ed il por.

Dar la charn en ina gronda stgadella. Agiuntar sisur la tschagula e la verdura.

Derscher la marinada chauda sur la charn. La charn sto esser cuverta dal tuttافاتg. Metter si viertgel e laschar sfradentar.

Laschar trair per 10 dis en in lieu frestg (frestgera). Adatg: volver la charn ina giada per di.

Suenter 10 dis prender la charn or da la marinada e sientar cun palpieri da cuschina.

Cundir la charn cun paiver nair.

Brassar la charn curt e bain en grass cun paintg.

Dar tiers il fund da bov e laschar coier bufatg sin la platta per 1 ½ ura. Laschar si il viertgel e volver mintga mes'ura.

(Ins po ev. laschar pussar la charn sur notg e lura prender davent in terz dal grass avant che cuntinuar)

Prender or la charn e tagliar en talgias.

Coier bufatg vinavant la sosa per engrossir u dar tiers in zic maizena u farina.

Agiuntar la charn e laschar stgaur per almain 20 minutas.

Servir cun gnocs da tartuffels e giabus cotschen.

Ingredientzas

Per 6 purziuns:

- ½ l vin cotschen
- ½ l aschieu
- ½ l aua
- 2 gronds figls d'arbaja
- 6 neghels
- 1 tg sems da senav
- 1 tschagula
- 1 carotta
- 1 por
- 1 ½ kilo charn-bov per brassà
- grass cun paintg
- 1 l fund da bov
- paiver nair
- ev. maizena u farina