

Spezialitads dal Grischun



GIABUSADA

Rustikale Bauernmahlzeit für kalte Wintertage

Zutaten (für 4 Portionen)

- 1 Weißkohl
- 1 Zwiebel
- 2 Eßlöffel ausgelassene Butter
- 4 Kartoffeln
- 2 Eßlöffel Mehl
- 2 dl Fleischbrühe
- 200 g Rohess-Speck am Stück
- 1 Bund Petersilien

Zubereitung

(ca. 30 Minuten Vorbereitungszeit, ca. 1 Stunde Zubereitungszeit)

Den Weisskohl in Blätter teilen und die dicken Rippen herausschneiden. Die Blätter kurze Zeit in siedendem Wasser überwallen, herausnehmen und in grobe Streifen schneiden. Die Zwiebel fein hacken und in der erhitzten Butter andünsten. Nun die Kohlstreifen beifügen und mitdünsten. Die Kartoffeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden, zum Kohl geben und mitdünsten. Mit Mehl überstäuben und mit Fleischbrühe übergießen. Nach 30 Minuten Kochzeit den Rohess-Speck in grobe Streifen schneiden und weitere 10 Minuten mitkochen.

Die Petersilie fein hacken und vor dem Servieren über das Gericht streuen.

Durch die saisonbedingte Erntezeit diverser Kohlarten sowie der Kartoffeln wurde dieses Gericht früher bei den Bauernfamilien hauptsächlich während der kälteren Jahreszeit als Hauptmahlzeit eingenommen.



SURSELVA



minipic