

Roland Jöhri

# DIE KOCHKUNST GRAUBUNDENS

Traditionelle Rezepte - neu kreiert

Mit einem Vorwort von Wolfram Siebeck,  
Texten zur Tradition der Bündner Küche von Chasper Pult und  
Fotografien von Evelyn und Hans-Peter König

AT Verlag

# INHALT

<b>Vorspeisen</b>	18	<b>Fischgerichte</b>	72
Ardezer Fleischtorte	22	Flusskrebsschwänzchen mit Rohschinken	
Geräuchertes von Poulet und Ente auf Pilzsalat	24	an Apfelweinsauce	76
Kaninchen- und Hasenrückenfilet-Salat	26	Flusskrebsschen-Eintopf	78
Kalbszunge und paniertes Kalbskopf auf Gemüse-Vinaigrette	28	Hechtklösschen mit Flusskrebssauce	80
In Veltliner Rotwein gebeiztes Rindfleisch	30	Saibling mit Kräutersauce	82
Geräuchertes von Steinbock und Gemse	32	Forelle im Kartoffelmantel an Malanser Weinsauce	84
Sursilvaner Krautwickel	34	Bachforellenstreifen an Malanser Rotweinschaum	86
Davoser Krautkräpfen	36	<b>Fleischgerichte</b>	88
Krautpizokel	38	Pouletbrüstchen mit Totentrompeten gefüllt	92
Tiroler Knödel	40	Kaninchenrücken mit Kräutern	94
Heinzenberger Pilzkuchen	42	Kaninchenkeule gespickt mit Dörraprikosen	96
Churer Mörserküchlein	44	Gitzirücken gefüllt	98
Churer Fleischtorte	46	Schweinsbrustschnitte süss-sauer	100
Tatsch mit Pilzen und Rindfleisch	48	Engadinerwurst und Speck mit Tatsch und Senfsauce	102
<b>Suppen</b>	50	Churer Leberspiessli	104
Gerstehsuppe	54	Leber Dolce Brusco	106
Münstertaler Himklösschen-Suppe	56	Kalbsmilke mit Dörrzwetschgen und Speck	108
Bergüner Siedfleischsuppe	58	Kalbshaxe	110
Domleschger Panadensuppe (Brotsuppe)	60	Kartoffelwurst	112
Churer Risottosuppe	62	Rindfleischrouladen mit Kartoffel-Pitten	114
Leicht gebundene Rindskraftbrühe mit Capuns	64	Gemspfeffer Val Müstair	116
Voller Hirsensuppe	66	Rehrückenfilet im Teig	118
Engadiner Hochzeitssuppe	68	Lammkarree mit Kräuterkruste	120
Brennesselsuppe	70	Ftaner Schafsragout	122
Davoser Kartoffelsuppe	70	Churer Beckibraten	124
Rindskraftbrühe	71	Sauce Hollandaise	125
		Brauner Kalbsfond	126
		Weisser Kalbsfond	127

<b>Beilagen</b>	129	Johannisbeerküchlein	
Tatsch	130	Caziser Art	162
Reisrollen	130	Puschlaver Marronipudding	164
Flöchets	131	Aprikosenauflauf	166
Polentamaluns	131	Heidelbeertörtchen	168
Polenta mit Dörrzwetschgen	132	Schokoladenmakröni	168
Kartoffel-Pizokel	132	Davoser Alpenbrot	170
Buchweizen-Pizokel	133	Fuatscha grassa	170
Kartoffelfuchs	133	Voller Mandelschnittli	171
Gnocchi	134	Grassins	171
Wirsingköpfchen	134	Honigringli	172
Maluns	135	Hefegugelhopf	172
Kartoffelnudeln	135	Engadiner Nusstorte	173
Piain in Pigna	136	Röteliikör	174
Kartoffelküchlein	136	Ivalikör	174
Kartoffel-Pitte mit Dörrbirnen (I.Variante)	137	Nusslikör	175
Kartoffel-Pitte (II. Variante)	138	Holunderlimonade	175
Essigzwetschgen	139	Bündner Früchtebrot	176
		Bündner Bimbrot	178
		Puschlaver Ringbrot	179
<b>Desserts und Gebäck</b>	141	<b>Fachausdrücke</b>	181
Holunderkompott mit süssen Tatschküchlein	146		
Honigäpfel an Apfelsaftsauce	148		
Brotpudding	150		
Pochierte Röteli-Birnen	152		
Maienfelder Sausemousse in Hüppentöpfchen	154		
Apfelcreme in Hüppenstern	156		
Teigtaschen mit Dörrfrüchten gefüllt	158		
Schamser Biesttörtchen mit Spitzbeeren	160		