

Inhalt

Geschichte – Kulinarik

- 8** Die Kochkunst Graubündens
- 16** Wie und wann ass man in Graubündens?
- 16** Gerichte und ihre Geschichten
- 20** Auswanderung und Einwanderung
- 28** Gerichte unter die Lupe genommen
- 32** Gourmet-Ereignisse früher und heute

Suppen – Vorspeisen

- 38** Bündnerfleisch-Tatar mit süßsaurem Kürbis
- 40** Wildterrinen mit gefüllten Morcheln
- 44** Gerstensuppe
- 46** Prättigauer Hochzeitssuppe
- 48** Cremesuppe von frischen Steinpilzen

Mehl- und Kartoffelspeisen

- 50** «Tatsch» mit luftgetrocknetem Speck
- 52** Plain in pigna
- 54** Silvaner Krautwickel
- 57** Mezzelune mit Schnittlauchbutter
- 60** Samedaner Knödel
- 62** Maluns
- 64** Krautpizokel

Fleisch – Fisch

- 66** Siedfleisch vom Hohrücken
- 68** Knusprige Schweinshaxe mit Biersauce
- 70** Gebratenes Kalbskotelett
- 72** Glasierte Kalbsnuss mit Maroni
- 74** Saibling Silser Art

Desserts – Gebäck

- 76** Brotpudding
- 78** Engadiner Nusstorte
- 80** Gebrannte Creme
- 82** Getrocknete Kastanien
- 84** Grassins
- 86** Zimtparfait

Table of contents

History – culinarius

- 8** The art of cuisine in the Grisons
- 12** How and at what times did one eat in the Grisons?
- 16** Dishes and their stories
- 20** Emigration and immigration
- 24** A close look at the dishes
- 32** Gourmet events in the olden days and today

Soups – starters

- 38** Bündnerfleisch-tartar with sweet-and-sour pumpkin
- 40** Terrine of game with stuffed morel
- 44** Barley soup
- 46** Prättigau wedding soup
- 48** Cream soup from fresh yellow boletus mushrooms

Flour and potato dishes

- 50** «Tatsch» with air-cruded bacon
- 52** Plain in pigna
- 54** Silvaner stuffed cabbage
- 57** Mezzelune with chive butter
- 60** Samedaner dumplings
- 62** Maluns
- 64** Cabbage Pizokel

Meat and fish

- 66** Boiled rib eye beef
- 68** Crispy leg of pork with beer sauce
- 70** Fried veal chop
- 72** Glazed flank of veal with chestnuts
- 74** Char Silser style

Desserts and pastry

- 76** Place bread pudding
- 78** Engadine nut cake
- 80** Crème brûlée
- 82** Dried chestnuts
- 84** Grassins
- 86** Cinnamon parfait

Indice

Storia – culinaria

- 9** L'arte culinaria nel Grigioni
- 13** Come e quando si mangiava in Grigioni?
- 17** Le pietanze e la loro storia
- 21** Emigrazione e immigrazione
- 25** Pietanze famose al vagliol
- 33** Eventi culinari ieri e oggi

Minestre e antipasti

- 38** Tartar di carne secca grigionese con zucca in agrodolce
- 40** Terrina di selvaggina con spugnole ripiene
- 44** Minestra di orzo
- 46** Minestra nuziale della Prettigovia
- 48** Crema di funghi porcini freschi

Pietanze di farina e patate

- 50** «Tatsch» con speck crudo essiccato all'aria
- 52** Plain in pigna
- 54** Involtini di bietole silvani
- 57** Mezzelune con burro all'erba cipollina
- 60** Knödel di Samedan
- 62** Maluns
- 64** Pizzoccheri

La carne e il pesce

- 66** Bollito di manzo
- 68** Garretto di maiale croccante in salsa di birra
- 70** Costoletta di vitello arrostita
- 72** Noce di vitello glassata con castagne
- 74** Salmerino alla moda di Segl

I dolci e le paste

- 76** Budino di pane
- 78** Torta di noci engadinese
- 80** Crema caramellata
- 82** Castagne secche
- 84** Grassins
- 86** Parfait di cannella