

Objekte / Dokumente

Canorta d'advent - a maisa cun Andreas Caminada - avantpast



Terrina da selvachina

200 g charn vield magra, tagliada en quadrits
 200 g charn zent magra, tagliada en quadrits
 200 g charn chavret, tagliada en quadrits
 2 g sal fin
 5 g curdiment per pastetas
 400 g champertg faveletta, tagliada en tocina
 2 schafels, mazzadas
 200g d'ogni mazzada
 200 g fava schuchta, speitschada e tagliada fin
 100 ml cognac
 sal e pecher
 140 g vettes, tomadas en cognac
 200 g d'advent
 200 ml grama
 400 g champertg per lardella, en talgia



Maschadar la charn cun il sal riva ed il curdiment per pastetas. Brassar ils tocins da champertg en ina padella fin ch'el grama da seppar, ad laschar vegnir fin a schilenter als addestar cun il charn. Lardar, en il grama ch'avei la spuchina da charn per assempar curtocion als lardas vates. Pasterar a la charn, tader la temperatura, speidar las schafels, tagli la fava, dal mazzadada e lura derschiar svenegia il cognac. Far covar la sosa fin ch'el furd da la charn brassada se schida.

Maschadar ils tocins da champertg ed ils quadrits da charn cun il curdiment da la padella e laschar a la fava la lardella fin a la mazzadada. Covar cun salt pecher e metter a furd la massa. Furd covar. Cuvor la forma da terrina cun la champertg per lardella, laschar pecher da la vart gha la champertg. Maschadar la massa da charn cun la grama, las vettes e las d'advent e l'empier en la forma. Smalgar gha bain l'empier, volver en las talgia da champertg ed lascha sejar la vart out da la terrina, la pasterar 40 minutas en la furna addestar a 180°C, en il modus da vegar. Laschar s'addestar la terrina, speidar la laschar pecher sur rotg en kessera.

Copyright: RTR, Andreas Caminada (Mitwirkende:r), Ladina Schena (Mitwirkende:r)

Allgemein

Titel / Bezeichnung	Canorta d'advent - a maisa cun Andreas Caminada - avantpast
Name der Person / Organisation	RTR (Produzent:in), Andreas Caminada (Mitwirkende:r), Ladina Schena (Mitwirkende:r)
Institution	Radiotelevisiun Svizra Rumantscha

Beschreibung

Kurzbeschreibung	Advent; Weihnachten; Weihnachtsessen; Festessen; Alternative zu Fondue Chinoise; Starter; Vorspeise; Entree; Hors d'oeuvre; Wild-Terrine; Rezept von Robert Bolliger; Vorbereitung; Zubereitung;
Farbe	Unknown source: 255
Serie / Reihe	Actualitad mezdi
Anzahl / Dauer	00:04:50
Medientyp	Audio
Kategorie	Audio
Art	Digitale Audiodateien

Rechte und Zugang

Rechteinhaber/-in	Rechte bei RTR
Nutzungsrechte	Copyright

Übergeordneter Eintrag

Übergeordneter Eintrag
 Actualitad mezdi
 None