

■ CHARN CHAVRIEL – DELICATESSA CULINARA (6)

Chalun chavriel cun rudellas da maila

DA MARKUS FISCHER

Il chalun chavriel è, sumegliant al gigot d'agnè, ina charn particularmain delicata e gustusa. Suenter ina schuppa da selvaschina ed ina buna salata, garnida cun bulieus e quadrins da charnpiertg ustrids curtamain en il paintg, è il chalun chavriel la culminaziun d'ina tratga d'atun che po vegnir conclusa cun in dessert da vermicelles. Savens han ins memia bler respect da preparar talas charns pli grondas, igl è dentant relativamain simpel. In menu pli grond, sco quel preschentà qua sut, tanscha per 6–8 persunas.

Ingredientas

- 1,2 kg chalun chavriel en l'oss
- 100g charnpiertg criva tagliada en finas flettas
- ieli d'olivas, sal, paiver e rosmarin
- 2 dl vin alv
- 2 dl groma entira
- 2 mails aschs senza paletscha, tagliads en rudellas da ca. 5 mm
- 1 dl sosa da brassà
- 1 sanin Calvados

Preparaziun

Sfruschar en il chalun in pèr uras avant

la preparaziun cun ina maschaida dad ieli, sal, paiver e rosmarin. Uschia ha il toc charn relativamain grond la pussaivladad da prender si ils gusts da las spezarias.

Metter il chalun chavriel ca. $\frac{3}{4}$ d'ura avant che servir cun la vart platta engiu en ina chazzetta sin in letg da charnpiertg criva. Metter la chazzetta en il furn prestgautà sin 220°. Derscher suenter 10 min. il vin alv sur il chalun e brassar quel durant ulteriuras 25–30 minutas. Bognar regularmain la charn. Metter lura il chalun sin ina aissa da stagliar, cuvrir el cun ina folia d'aluminium e pinar la sosa.

Prender la charnpiertg or da la chazzetta, laschar cular giu tant sco pussaivel il grass, agiuntar la groma e la sosa da brassà e reducir l'entir per la mesadad sin la platta u en il furn. Agiuntar per las ultimas 2 min. las rudellas da maila ed il Calvados, gustar. Far passar la sosa tras in cul en ina sosiera chauda. Pinar il chalun per part staglià e garnì cun las rudellas da maila en ina gronda platta chauda. Servir la charn cun in ris ord l'aua u cun tagliarins – quels fatgs en chasa gustan natiralmain il meglier!



Charn chavriel – ina delicatessa.