

# Kanedln

Canedels  
Cimbers en Italia

Ils canerelis, u ils Kanedln, èn ina spaisa fitg tipica da la zona dolomitana e da las regiuns vischinas. I para ch'els hajan lur origin en Boemia. En quella cuschi-na datti propi era preparaziuns sumegliantas. Segir è ch'els existivan en il Trentino gia durant il temp dal concil (1545). I dat bleras variantas dals canedels, tut tenor la stagiun e la regiun.

## Ingrediencias

350 g paun alv dir,  
taglià en quadrels  
60 g farina alva  
150 g latg entir  
140 g ovs  
120 g bulieus-tschep  
70 g por  
130 g giabus  
60 g charnpiertg  
80 g chaschiel Vezzena  
35 g schalotta  
25 g paintg  
peterschigl  
sal e paiver

## Gemacht pit

350 g altz baizez proat  
gehakht in tökkla  
60 g boatza mel  
150 g vollmilch  
140 g baiz un gel von öala  
120 g brigalde  
70 g porro  
130 g virtzan  
60 g spekh  
80 g khes Vesan  
35 g skalonio  
25 g schmaltz  
pretzemolo  
saltz un feffar

## Preparaziun

Metter ils quadrels da paun en ina cuppa e derscher suravi il latg chaud. Laschar in pèr minutas, per ch'il paun sappia tschitschar si il latg. Entant tagliar la schalotta e la brassar en il paintg, suenter agiuntar ils bulieus-tschep schubregiads e tagliads. Cura ch'ils bulieus èn brassads in zic, agiuntar il por, era quel taglià en quadrels. Maschadar en la massa da paun ils ovs truschads, ils bulieus ed il por, la farina crivlada, il peterschigl taglià e cundir cun sal e paiver. Maschadar la pasta cun ils mauns fin ch'ella è loma ed omogena.

Furmar ballas da ca. 5–6 cm diameter e las coier en aua salada buglienta per circa 15 minutas. Entant lavar e tagliar en sdrimas il giabus, al brassar per in mument en ina chazzetta ed al cundir. Tagliar en strivlas la charnpiertg e dar ina brassada. Metter il giabus sin ils plats e plazzar suravi ils canedels. Cuvrir cun il chaschiel luentà en il bogn-maria e garnir cun la charnpiertg.