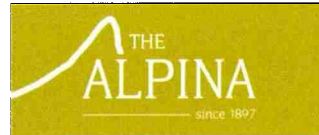




Churer Magazin
7004 Chur
081/ 258 33 33
www.churermagazin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'000
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 571.073
Abo-Nr.: 3005059
Seite: 13
Fläche: 12'586 mm²



The Alpina Monatstipp

von *Marlies Gehring, Gastgeberin*

Gerne möchte ich Ihnen heute meinen persönlichen kulinarischen Osterbrauch verraten. Jahr für Jahr freue ich mich ganz besonders auf unseren traditionellen Osterschinken. Und so geht's: Ich reibe den Beinschinken vom Schwein – ohne Knochen – drei Wochen vor Ostern mit Salz, Pfeffer, Koriander, Knoblauch und Wacholder ein und lege ihn für zwei Wochen ins Kühlhaus. Danach hänge ich das Fleisch einen Tag zum Trocknen auf, um es anschliessend mit kaltem Rauch zirka 15 Stunden im Smoker zu räuchern. Wenn das Fleisch eine schöne Farbe erreicht hat, ist die Versiegelung perfekt. Am Gründonnerstag lege ich den Schinken in kochendes Wasser mit viel Gemüse und lasse das Ganze drei Stunden leicht köcheln. Im Anschluss muss der Schinken auskühlen. Aus dem Kochwasser mit dem Gemüse wird eine hervorragende



Selchfleischsuppe, die man mit Kräuterflädli servieren kann. Der Schinken wird dann am Ostersonntag hauchdünn aufgeschnitten und mit gekochten Eiern und frischem Meerrettich auf süssem Hefezopf serviert. Frohe Ostern! Übrigens – noch mehr österreichische Spezialitäten gibt es bei unserem Osterbrunch am Sonntag, 16. April, von 11 bis 14 Uhr, musikalisch begleitet von der Calanda Oil Company. Reservation unter Telefon 081 868 80 88, www.the-alpina.com