

# Bündner Küche kennenlernen

Ganz im Zeichen der Bündner Küche mit ihren typischen, traditionsreichen und bäuerlichen Gerichten dürfen wir in deren aufwendige Küche eintauchen.

Es gibt wirklich viel Arbeit, und macht Spass für uns neue Gerichte kennenzulernen.

Wir haben unseren Kanton Graubünden in 3 Landessprachen mit deren typischen Gerichten unterteilt und festgestellt, dass die Zusammensetzung der Gerichte oft schwere körperliche Arbeit des Bauernstandes voraussetzte.

Aus diesem Grunde sind die Gerichte immer sehr mastig und mehlig gehalten und alles was der eigene Garten, das Feld oder der Wald hergab, wurde verkocht.

Hier einige typische Gerichte aus dem **deutschsprachigem Kanton:**

Taavaser Suppe, Churer Fleischorte, Chäsgätschäder, Händöpfel- Tatsch, Ribbel, Totenbeinli, Prättigauer Knödli, Bündner Fleisch, Hirschpfeffer, Murmelibraten, Röteli.....

Typische Gerichte aus dem **romanischsprachigem Kanton:**

Capuns, Pizzokels cun mailinterra, Plain in pigna, Cloccants, Engadiner Hochzeitssuppe, Engadiner Nusstorte, Parel, Vaischlas.....

Typische Gerichte aus dem **italienischsprachigem Kanton :**

Pizzoccheri, Polenta, Minestrone, Capretto di pasqua, Farüdi, Gnocchi.....

**Hier einige Einblicke aus der Küche.**