



Val Bregaglia

Rezept-Video und weitere Informationen:
graubuenden.ch/genuss-valbregaglia

Das einzigartige Bündner Südtal hat weltbekannte Künstler wie Segantini und Giacometti inspiriert. Der italienische Einfluss äussert sich durch die Sprache, die Kulinarik und die Architektur.



HIGHLIGHT

Soglio

Im ganzen Dorf – einem Labyrinth aus steingepflasterten Gassen und alten Häusern und Ställen – geniessen Sie den Blick auf die majestätischen Berggipfel der Sciora-Gruppe.



GEHEIMTIPP

Molino Scartazzini in Promontogno

Nur noch zwei Getreidemühlen sind in Graubünden in Betrieb. Eine davon ist die Molino Scartazzini in Promotogno – eine der kleinsten, wohl aber auch eine der romantischsten Mühlen der Schweiz.



ÜBERNACHTUNGSTIPP

Bed & Breakfast Pontisella

Geniessen Sie in diesem geschichtsträchtigen Patrizierhaus in Stampa eine kurze Auszeit: vier modern und stilvoll eingerichtete Zimmer, ein grosser Garten, viel Ruhe und un po' d'italianità.

Kastanientorte

Die Val Bregaglia beherbergt eine der grössten Kastanienselven Europas. So zeichnet sich dieses schroffe Bündner Südtal auch durch feine Spezialitäten aus. Am bekanntesten ist zweifellos die Kastanientorte.



- Aus den Teigzutaten einen mürben Teig kneten. Teig 1 Stunde im Kühlschrank gehen lassen. Tarteform (29 cm Ø) buttern.
- Teig etwas grösser als die Form ausrollen und diese auskleiden. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- Kastanien von der äusseren Schale befreien, mit kochendem Wasser überbrühen und damit zweite Schale lösen.
- Geschälte Kastanien weich kochen und mit dem Messer in kleine Stücke schneiden.
- Eiweiss zu Eischnee schlagen.
- Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Mehl und Vermicelles unterrühren.
- Abgekühlte Kastanien mit Eischnee mischen (Masse gleichmässig durchmischen).
- Füllung gleichmässig auf dem Teig verstreichen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 170°C 1 Stunde backen, abkühlen lassen. Kastanientorte aus der Form nehmen. Dazu passt Schlagrahm.

Zutaten

Teig

- 250 g Dinkelmehl
- 120 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Butter für Tarteform

Füllung

- 175 g Kastanien
- 3 Eier (Eiweiss und Eigelb getrennt)
- 180 g Butter
- 180 g Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 2 EL Weissmehl
- 200 g Vermicelles