



## Das heisse Rezept für kalte Nächte ...

*Bergeller Kaltnachterfahrung serviert  
auf selbst gemachten Tagliatelle*

### Zutaten:

4-6 schöne selbst gesuchte Steinpilze in Scheiben  
1 Zwiebel fein geschnitten  
1 Tomate gehäutet und fein gewürfelt  
ein kleines Stück Ingwer  
Butter nach Belieben und Kalorienbewusstsein  
Salz und Pfeffer  
Balsamico

### Zubereitung:

... Ingwer in der Butter schwenken ... Steinpilze darin anbraten bis sie Farbe annehmen ... geschnittene Zwiebel dazugeben und andünsten ... Tomatenwürfel dazugeben ... Ingwer herausnehmen ... Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und am Schluss mit Balsamico verfeinern ... Richten Sie die Pilze mit mehr oder weniger Butter (im Bergell mit 100 g pro Portion) auf den lauwarmen Tagliatelle hübsch an ...

### Tipps:

... Versetzen Sie sich in einen alt ehrwürdigen Hotelkasten aus einer vergangenen Zeit bei 7 Grad im Schatten sowie ein Zimmer ohne Heizung und reduzieren Sie dafür die Raumtemperatur auf 10 Grad (*siehe 1. Link*) ... Fixieren Sie das Bild auf der Frontseite und lassen Sie sich nicht von der karierten Tischdecke irritieren ... Kochen Sie zu zweit und küssen Sie sich öfters, damit Sie nicht erfrieren. Hören Sie dazu die legendären „I Santo California“ (*siehe 2. Link*) ... **ACHTUNG:** Schmelzgefahrenstufe 1! Trinken Sie dazu temperierten Hauswein und träumen Sie bereits vom nächsten Rezept im Oktober ...

Hat es Ihnen geschmeckt und der Abend war ein Erfolg, lassen Sie es uns wissen und teilen Sie uns Ihre Erfahrungen an folgende Adressen mit: [moma11@bluewin.ch](mailto:moma11@bluewin.ch) oder [fleur.f@sunrise.ch](mailto:fleur.f@sunrise.ch) ...



### Link

[www.graubuendekultur.ch/baudenkmaeler/detailausgabe.php?vortid=24612&saveref=1&keyword=grkult-gast](http://www.graubuendekultur.ch/baudenkmaeler/detailausgabe.php?vortid=24612&saveref=1&keyword=grkult-gast)  
[www.myvideo.de/watch/505891/l\\_Santo\\_California\\_Tornero](http://www.myvideo.de/watch/505891/l_Santo_California_Tornero)