



BUCH-TIPP

Che gusto meraviglioso!

Sicher haben Sie schon von Cazzöla oder Crema bona gehört. Traditionelle Tessiner Gerichte sowie die Menschen und Geschichten dahinter finden Sie im brandneuen Kochbuch «Ticino ti cucino». Die sechzig Rezepte schmecken nach «Nostrano», dem ursprünglichen Tessin aus alten Tagen. Die starken Bilder von Juliette Chrétien vermitteln den Eindruck von Kraft und Authentizität.

Wenn Sie also Kabiseintopf mit Schweinefleisch (Cazzöla) oder eine unvergleichliche Marronicrema zubereiten und Geschichten vom Khakikönig oder anderen Tessiner Originalen lesen wollen, liegen Sie hier richtig. **ISI**

Ticino ti cucino Pepe Regazzi, AT Verlag, 280 Seiten, CHF 52.90, erscheint am 30. September 2012



WURST & BROT

Rassige Wildsauwurst im Chuchi-Rauch

Wer es rezent, fleischig und rauchig liebt, wird sie mögen: die Wildschwein-Rauchwurst (Fr. 7.50) von «Bären»-Wirt Pierre Arn aus Fisibach AG. Die Jäger aus der Region bringen im Herbst ihre erlegten Tiere bei Arn vorbei.

Er zerlegt sie, nimmt die edlen Stücke auf die Saisonkarte oder verwendet sie für die Produktion von Trockenfleisch. Den Rest verarbeitet er zu Würsten, raffiniert gewürzt, und hängt sie in den Chuchi-Rauch. Das Resultat: eine herrlich duftende Rauchwurst mit wenig Fett – mit einem Stück Buurebrot und einem Glas Most oder Wein das perfekte Zvieri nach einer Herbstwanderung. **COS**

Wildsau-Rauchwurst Restaurant Bären, Fisibach (www.baeren-fisibach.ch), oder Bachser Märt (www.bachsermaert.ch)