

Capuns

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mehl,
2		Eier (evtl. mehr)
150	ml	Wasser,
1	Prise	Salz,
100	Gramm	Speck, luftgetrockneter
100	Gramm	Schinken, roher
1		Landjäger,
2	Essl.	Petersilie,
1	Teel.	Pfefferminzblätter,
20	Blätter	Schnittmangold (Ersatz: große Spinatblätter o Blattgrün von Stielmangold, Min. blanchiert),
1		
100	ml	Milch,
100	ml	Fleischbrühe,
100	Gramm	Sbrinz oder Gruyère-Käse (gerieben),
2	Essl.	Butter

Anleitung:

Aus Mehl, Eier (verklopft), Wasser und Salz einen ganz dicken Spaetzleteig herstellen und 1/2 Stunde stehen lassen. Speck und Schinken in feine Wuerfel und Landjaeger in kleine Stuecke geschnitten, feingehackte Petersilie und Pfefferminzblaetter begeben. Je einen Essloeffel Teig in ein Mangoldblatt geben, einwickeln, dicht an dicht in eine leicht bebutterte Bratpfanne legen, Milch und Fleischbruehe dazugiessen und 15 Minuten koecheln lassen. Abgetropft lagenweise mit dem Kaese auf eine vorgewaermte Platte legen. Die Butter braun werden lassen und daruebergiessen.

Capuns fuer Eilige: Mangoldblaetter 3 Minuten blanchieren, hacken und zum Teig geben. Den Teig in teelloeffelgrossen Stuecken in kochendem Salzwasser garen. Mit dem Schaumloeffel herausheben.