

Capuns

90 g Mehl
1 TL Salz
2 Eier
3 EL Milch

Zu einem glatten Teig verrühren und 30 Minuten quellen lassen.

1 Zwiebel, gehackt
8-10 EL verschiedene Kräuter, gehackt
(Petersilie, Schnittlauch, Thymian,
Majoran, Dill, Kerben etc.)
1 Salsiz, in kleinen Würfelchen
1 Landjäger, in kleinen Würfelchen

Zum Teig geben und gut vermischen.

Mangold oder Krautstielblätter, die
Stiele abgeschnitten

Blätter blanchieren und trockentupfen. Eventuell die breite
Mittelrippe keilförmig rausschneiden.
Je 1 EL Füllung darauf geben, zu einem kompakten Päckchen
rollen und in eine Gratinform geben.

3,5 dl Gemüsebouillon
1,5 dl Rahm

Über die Capuns giessen und das Ganze im auf 220°C
vorgeheizten Ofen während 30 Minuten zugedeckt schmoren.

3 EL Käse, gerieben

Deckel entfernen, Käse über die Capuns streuen und nochmals
ca. 10 Minuten ohne Deckel in den Ofen geben.

steiertisch