

Capuns von DIEküche

Mengen für 40 Personen

Mit Zwiebeln und Käse

Tags: benötigt Backofen, Schwierig, Fleischgericht

Ausrüstung: Gratinform

| | |
|----------------------------------|--|
| 3.2 kg Weissmehl | |
| 24 Stück Eier | |
| 4.0 TL Salz | |
| 4.0 g Pfeffer | wenig: so viel wie halt braucht |
| 8.0 dl Milch | |
| 8.0 dl Wasser | Mehl, Eier, Milch, Wasser und Gewürze zu einem Teig verrühren und 20 min ruhen lassen. |
| 8.0 Stück Zwiebeln | klein hacken und kurz andünsten |
| 100 g Petersilie, frische | fein hacken (25g = 1Bund) |
| 100 g Schnittlauch | hacken (25g = 1Bund) |
| 20 g Pfefferminzkraut getrocknet | hacken (nur wenig begeben) |
| 800 g Salsiz | schälen und in kleine Würfel schneiden |
| 800 g Rohschinken | in kleine Würfel schneiden. Peterli, Schnittlauch, Salsiz und Rohschinken dem Teig beimischen. |
| 4.8 kg Schnittmangold | Mangoldblätter 1min. im heissen Wasser blanchieren. Teig Portionenweise auf die Blätter geben und darin einwickeln. Die Capuns in ein Gratinform geben. |
| 200 g Butter | |
| 2 Liter Wasser | |
| 4.0 Stück Bouillonwürfel | |
| 400 g Reibkäse | |
| 1.6 Liter Vollrahm | Bouillon, Rahm, Käse und Wasser über die Capuns in die Gratinform leren. In der Ofenmitte ca. 20min. garen (wahrscheinlich etwas länger). |
| 400 g Reibkäse | nach Wunsch mit etwas Reibkäse servieren. |

Gegebenenfalls können die Capuns vor dem Garen kurz in heisser Butter angebraten werden.

(Capuns oder Schnittmangold unterscheidet sich von normalem Mangold darin, dass es weniger Stiel und mehr Grün hat.)

Wenn vorhanden noch gehackte Minzblätter in den Teig geben.

ACHTUNG: Capuns ist sehr mastig.