Lauch-Spätzli-Scheiss von Jingxi

Mengen für 10 Personen

Zur Hilfe ev. die Bösch-brüder dazuholen, ist ihre Spezialität

2.5 EL Butter	In einer weiten Pfanne warm werden lassen.
2.5 Stück Zwiebeln	fein gehackt mit dem Knoblauch andämpfen.
250 g Speckwürfeli	Mit den Zwiebeln und dem Knoblauch leicht anbraten
2.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
1.25 kg Lauch	mitdämpfen
2.5 dl Bouillon (flüssig)	
1.5 kg Knöpfli	
2.5 dl Rahm	Bouillon mit Rahm dazugiessen, zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln, würzen.
500 g Reibkäse	Spätzli mit dem Käse dem ganzen beigeben und mischen.