Lauch-Spätzli-Scheiss von Jingxi

Mengen für 10 Personen

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	
300 g Crème fraiche	Nach gefühl dazugeben, bis es schmeckt
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.