



CAPUNS ALLA «TATTA SOPHIA»

ZUTATEN

- 1 Paar** Landjäger
- 120 g** Speck
oder
- 1** Salsiz
- 100 g** Bündnerfleisch
- 15 g** Peterli
- 15 g** Schnittlauch
- 400 g** Mehl
- 100 g** Wasser
- 100 g** Milch
- 3** Eier
- Etwas** Salz und Pfeffer

- 40** Mangoldblätter

- 500 g** Bouillon
- 500 g** Milch
- Etwas** Muskat

- wenig** Kochbutter zum
anbraten

- wenig** Käse zum bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Landjäger, Speck/ Salsiz und Bündnerfleisch in grobe Stücke (ca. 2 cm) schneiden und in den Mixtopf geben
2. Petersilie und Schnittlauch waschen und gut trocknen. Petersilie in den Mixtopf geben und Schnittlauch fein schneiden
3. 2x 2 Sek. / Turbo das Fleisch und die Petersilie zerkleinern
4. Schnittlauch sowie Mehl, Wasser, Milch, Eier und Gewürze begeben und 3 Min. / Knetstufe zu einem glatten Teig verarbeiten
5. Mangoldblätter waschen und trocknen (nach Wunsch blanchieren) und mit der Capuns-Masse füllen
6. Milch sowie Bouillon in einer Pfanne aufkochen
7. Capuns im Butter kurz anbraten und in den Milch-Bouillon Sud geben. Alles min. 15 Minuten ziehen lassen
8. Toastbrot in eine Gratinschale legen, Capuns darauf verteilen, mit Käse bestreuen und mit der Flüssigkeit übergießen
9. Anschliessend 15 Min. / 180 ° im Ofen gratinieren

TIPP

Capuns können nach dem anbraten auch abgekühlt und anschliessend tiefgekühlt werden.