

Bündner-Capauns

Für 2 Personen

200 g Mehl	100 ml Milch	3 Eier
Salz	3 EL Kräuter	150 g Bündnerfleisch
20 Mango-Blätter	1 Zwiebel	20 g Butter
30 g Parmesan, gerieben		

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Milch, Eiern und 1 Prise Salz zu einem halbfesten, geschmeidigen Spätzleteig verrühren, den Teig abdecken und circa 30 Minuten ruhen lassen. Die Kräuter waschen, gut abtropfen lassen und fein hacken. Die Rohwurst schälen, in kleine Würfel schneiden und mit den Kräutern unter den Teig mischen. Die Mangoldblätter kurz in kochendes Wasser geben, in kaltem Wasser abschrecken, auf einem Tuch trocknen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Auf jedes Blatt eine kleine Teigkugel geben und die Blätter so einschlagen, dass kleine Päckchen entstehen. Die Capauns in einen Topf mit heißem Salzwasser geben und circa 15 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und in Butter goldbraun anbraten. Die gegarten Capauns mit einer Siebkelle herausnehmen, abtropfen, Zwiebelringe darüber verteilen und mit Parmesan bestreut servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 19. Juni 2008