

# Capuns

## Zutaten für 4 Personen

250	g	Mehl	
3		Eier	Verquirlen
1	dl	Milch	
1	TL	Salz	Zutaten zu einem Teig vermischen
1		Landjäger	
60	g	Bündnerfleisch	
60	g	Rohschinken	Fleisch würfeln und durch den Fleischwolf drehen
1	EL	Petersilie	Fein hacken, mit Fleisch zur Masse geben
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Abschmecken, zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten.
1		Zwiebel	Fein hacken
1	EL	Butter	Zwiebeln hellgelb dünsten, unter den Teig geben.
16		Mangoldblätter (Krautstiel)	In gesalzenem Wasser Blätter blanchieren, auslegen und Rippen weg schneiden.
1	EL	Butter	Teig gleichmässig auf Blätter verteilen, einrollen und in flacher Pfanne andämpfen.
1	dl	Milch	
5	dl	Bouillon	Milch und Bouillon dazu giessen, auf kleinem Feuer zugedeckt 15 Min. köcheln
			Capuns aus Sud heben und auf vorgewärmte Gratinform geben, etwas Sud begeben
30	g	Bündner Bergkäse, gerieben	Über Capuns geben
60	g	Butter	
50	g	Speckwürfeli	Speckwürfeli dunkel anbraten und über die Capuns geben
			Unter dem Grill im Backofen 5 Minuten Käse zergehen lassen, servieren