

# Capuns an Steinpilzrahmsauce

5 Personen

## Zutaten:

200 g Mehl  
2 Eier  
30 ml Milch  
1 TL Salz  
60g Speckwürfel  
100g Salsiz  
80 g Weissbrot  
2 Zwiebel  
2 EL Butter  
Peterli  
Mangoldblätter 400g  
50 g Bündnerbergkäse  
50g getrocknete Steinpilze  
1dl Rahm  
2dl Fleischbrühe  
1EL Mehl

## Zubereitung

Aus Mehl, Eiern, Milchwasser und Salz einen festen Spätzliteig zubereiten.  
Speck, Brot und 1 Zwiebeln fein schneiden und in Fett oder Bratbutter dämpfen.  
Peterli fein hacken und unter den Teig mischen.  
Mangoldblätter kurz blanchieren im kochendem dem Salzwasser blanchieren.  
Kleine Blätter brauchen ca. 1min grosse Blätter brauchen ca. 2min. Danach mit kaltem Wasser abschrecken.  
Nun Blätter auslegen und abtrocknen. Danach die Blätter mit ca. je einem Löffel Spätzliteig füllen. Je nach grösser der Blätter.  
Tipp Löffel nass machen klebt der Teig nicht so.  
Nun das ganze zu schönen Paket verpacken.  
Nun wird die Steinpilzsauce hergestellt. Pilze einweichen, danach noch klein schneiden.  
Zwiebeln Hacken und mit Butter in einer grossen Bratpfanne andünsten. Danach werden noch kurz die Steinpilze mit dünsten.  
Nun das ganze mit Mehl bestäuben und ganz kurz anschwitzen. Jetzt wird mit der Brühe abgelöscht. Dazu kommt noch das Wasser der eingeweichten Pilze. Nun noch mit Rahm verfeinern und abschmecken mit Salz und Pfeffer. Nun werden die Capuns in die Sauce gelegt. Und ca. 20min zugedeckt gekocht. Zum Schluss wird auf die Capuns noch der geriebene Bergkäse gestreut und kurz überbacken.  
Option: Capuns separat im gesalzenem siedendem Wasser zu kochen für 20min und anschliessend in einem Teller anrichten Und anschliessend im Teller mit Käse überbacken.