

# Capuns Berghuus Style



## UNSERE KÖCHE

Schauspieler Andrea Zogg & Spitzenkoch  
Fadri Arpagaus

## Zutaten

### CAPUNS / 10 PORTIONEN

6 Eier  
3 dl Wasser  
3 dl Milch  
1 Teelöffel Salz  
450 g Mehl  
3 Landjäger geräuchert  
100 g Bündnerfleisch  
100 g gekochter Schinken  
50 g Petersilie  
20 g Krauseminze  
30 Mangoldblätter

### FERTIGUNG

5 dl Rahm  
5 dl Bouillon  
50 g Butter  
150 g Bündner Bergkäse  
150 g Landjäger (in Würfel  
geschnitten)  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss



## Zubereitung

- 1 In einer Schüssel Eier, Wasser, Milch, Salz mischen und schaumig rühren. Mehl daruntermischen und anschliessend den Teig klopfen, bis er glatt ist und Blasen wirft.
- 2 Spätzliteig 30 Minuten bei Zimmertemperatur zugedeckt ruhen lassen.
- 3 In der Zwischenzeit das Fleisch in kleine Würfel schneiden, die Kräuter hacken und dann alles unter den Teig mischen.
- 4 Die Mangoldblätter waschen und mit dem Wallholz flach drücken.
- 5 Je ein Esslöffel Teig auf ein Blatt geben, seitliche Blattränder einschlagen.
- 6 Die Bouillon und den Rahm aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken.
- 7 Die Capuns in die heisse Flüssigkeit geben.
- 8 Mit Landjägerwürfeln und Bündner Bergkäse bestreuen.
- 9 Im Ofen bei 180–200 Grad (Umluft) 32 Minuten backen.
- 10 Mit Schnittlauch und Kräutern garnieren.