

# CAPUNS «MARIE LOUISE»

## Gefüllte Mangoldblätter

Für 4 Personen

2 Bündner Landjäger, luftgetrocknet  
100 g Bündner Salsiz  
75 g Bündner Rohessspeck, in Tranchen  
75 g gekochter Schinken  
2 Bund glatte Petersilie  
einige Salbeiblätter  
1 Bund Pfefferminze  
2 Bund Schnittlauch  
6 Frühlingszwiebeln, nur das Grün  
300 g Mehl, ungefähr  
2 grosse Eier  
1 dl Milchwasser (1:1), ungefähr  
45–50 junge Schnittmangoldblätter  
4 EL Erdnussöl  
1–2 Würfel Hühnerbouillon  
2 dl Halbrahm  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

**1** Fleisch in kleine Würfelchen schneiden. Die Menge eines halben Landjägers beiseite stellen. Kräuter fein hacken. Alles mit dem Mehl mischen, mit Eiern und Milchwasser zu einem zähen Teig zusammenfügen. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

**2** Je 1 EL der Füllung auf die Spitze der Oberseite der Mangoldblätter geben und satt darin einwickeln. Stiel wegschneiden. Die Blattrippen beidseitig leicht einschneiden, damit die Röllchen in Form bleiben.

**3** Capuns portionenweise im sehr heissen Öl kurz anbraten, bis sie etwas Farbe annehmen. In eine tiefe Pfanne schichten. Mit Wasser knapp bedecken, dabei die Flüssigkeit abmessen. Pro 5 dl 1/2 Bouillonwürfel begeben. Aufkochen, 10–12 Minuten sanft köcheln lassen.

**4** Flüssigkeit abgiessen, in einer Schüssel auffangen. Capuns warm stellen. Von der Flüssigkeit 4 dl in eine weite Pfanne sieben. Bei grösster Hitze bis auf wenige EL einkochen lassen. Rahm begeben, vom Feuer ziehen, abschmecken.

Capuns anrichten, mit der Rahmsauce umgiessen und mit den beiseite gestellten Landjägerwürfelchen bestreuen.

Zubereitet mit Marie Louise Werth

4. August 2006

A handwritten signature in black ink that reads "Felix Häfliger". The signature is written in a cursive style with a long horizontal stroke at the beginning.