

## Bärlauch-Capuns

Zutaten für 24 Stück 3-4 Portionen

250 g	Mehl	
2 Stück	Eier	
1 dl	Milch/Wasser	
80 g	Speckwürfeli	
½ Teel.	<b>Bärlauchsalz</b>	
	<b>Vital-Aroma</b>	
	Pfeffer, Muskatnuss	
1 Bund	Bärlauch	in Streifen schneiden, alle Zutaten zu einem Teig rühren und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen
48 Stück	Bärlauchblätter	je zwei Blätter mit der glänzende Seite nach unten über Kreuz auf ein Brett legen, je 1 Esslöffel Teig in die Mitte jedes Blattkreuzes geben, jeweils das obere Blatt einschlagen, mit dem anderen Blatt satt aufrollen
2 dl	Bouillon	(aus <b>Gemüsebouquet</b> zubereitet) in einer flachen Pfanne mit hohem Rand aufkochen
1 Stück	Zwiebel	in Streifen schneiden
1 Bund	Bärlauch	in Streifen schneiden, zur Bouillon geben, die Capuns-Päckli hineingeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und warm stellen
2 dl	Rahm	zur Bouillon geben und aufkochen
	<b>Bärlauchsalz</b>	
	Pfeffer, Muskatnuss	damit abschmecken, Capuns auf Teller anrichten, etwas Sauce darüber geben
	geriebener Käse	darüber streuen
	Bärlauchknospen	damit garnieren



---

Die verwendeten Gewürze:

**Bärlauchsalz**

**Gemüsebouquet**

**Vital-Aroma**