

## Sedruner Capuns

2 Cervelats  
300 g Modelschinken  
2 Landjäger alles fein schneiden

4 Eier  
Milchwasser bis 4,5 dl auffüllen  
440 g Mehl  
1 TL Salz zu Knöpfleteig schlagen, ziehen lassen, Cervelats, Schinken und Landjäger untermischen

Wasser  
Gemüsebouillon  
Salz in grosser Pfanne aufkochen

Schnittmangold grob geschnitten beigegeben, kurz in der Bouillon aufkochen.

Teig auf Schneidebrett mit Teigschaber der Bouillon häppchenweise zugeben.  
10 Minuten kochen lassen und anschliessend abgiessen.

In Gratinform lagenweise mit geriebenem Käse anrichten.

Bei 100 Grad im Ofen warmhalten.  
Vor dem Servieren heisse Butter darüber geben.

Koch- und Anrichtungszeit ca. 1 Stunde.



*Mit diesen leckeren Capuns verwöhnte uns meine Tante Ervina in Sedrun.  
Die Kinder noch klein, leckten sich die Finger!!*

*Priska Morf*

