

## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2016

Rezept, Sendung Radio BeO vom 6.6.2016, **Die Jazz Festivals 2016**

### **Hauser's Bündner Rindsbouillon mit Capuns**

Dieses Rezept habe ich von Markus Hauser von der bekannten Confiserie Hauser in Sankt Moritz erhalten. Markus wurde schon früh vom Jazz Virus erfasst und seit 1995 organisiert er jeweils am Sonntag Jazzkonzerte auf der Terrasse vor seinem Hotel im Zentrum von St. Moritz. Als Christian „Jott“ Jenny zusammen mit einigen Jazzbegeisterten aus St Moritz 2008 das **Festival da Jazz** St Moritz gründete, war Markus Hauser an vorderster Front mit dabei und integrierte seine Sonntags Jazz Brunch Konzerte als Jazz Service Publique (Gratis Konzerte) in das neue Festival.

Neben den feinen Köstlichkeiten aus der Confiserie können sich die Gäste auch sonst kulinarisch verwöhnen lassen. So steht dieses Jahr als Festival Menue eine Bugliun da bouv con chapuns wie die Rätoromanen sagen, oder eine Rindsbouillon mit Krautkapaunen nach Markus Hauser Art auf der Speisekarte des Festivals.



#### **zum Rezept:**

Manche Bündnerin und mancher Bündner trösten sich fern der Heimat kulinarisch, denn gegen ihr Heimweh ist ein Kraut gewachsen: Es kommt als Wickel mit einer herzhaften Füllung auf den Tisch und ist unter dem Namen Capuns bekannt. Den einzig wahren Capuns gibt es nicht, jede Bündner Familie verfügt über ihr eigenes Rezept. Das verwendete Kraut heisst Mangold oder Krautstiel, das Innenleben des Wickels ist vielfältig: Die Grundmasse besteht aus einer Art Spätzliteig aus Mehl, Milch(-Wasser) und Ei, auch Brot kann darin vorkommen. Fein gewürfelte Würste wie Salsiz, Cervelat, Landjäger oder Salami geben der Masse den Gehalt und die „Chuscht“.

Für 4 – 8 Personen

- 80 g Weissmehl
- 25g Paniermehl
- 0.8dl. Milch
- 2 Eier
- 1 Prieser Salz, Pfeffer und Muskat
- 150 g Ricotta
- 25 g Butter
- 1 EL gehackte Petersilie, Rosmarin, Thymian und Oregano
- Je 100 g in kleine Würfel geschnittener Speck, Schinken und Salsiz
- 1 halbe gehackte Zwiebel
- Etwa 16 Mangold- oder Krautstieleblätter
- 1.5 lt. Rindsbouillon
- 1 EL feingeschnittener Schnittlauch

## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2016

### **Zubereitung:**

Die Eier in einer grossen Schüssel verquirlen.

Das Salz, eine Prise Muskatnuss, etwas Pfeffer und die Milch dazugeben. Unter ständigem Rühren das Mehl beifügen, bis ein zähflüssiger Spätzle-Teig entsteht. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Den Ricotta dazugeben.

Die Zwiebel, Kräuter und Fleischwürfel in der Butter dünsten und danach unter die Masse mischen. Den Teig für ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.

Die Mangoldblätter waschen, die Mittelrippe wegschneiden, in kochendem Wasser kurz blanchieren und sofort mit kaltem Wasser abschrecken und die Blätter auf einem Tuch antrocknen.

Je 1 Esslöffel Teig der Spätzlimasse auf den Blättern verteilen und diese zu einem Päckchen oder einer Rolle formen. Grosse Blätter der Länge nach halbieren.

Die Capuns in einer Gratinform mit etwas Bouillon geben und ca. 15 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ziehen lassen.

Der Rest der Rindsbouillon aufkochen, in die Suppenteller geben, mit je zwei Capuns pro Person anrichten und mit dem gehackten Schnittlauch garnieren.

### **Und noch ein Typ:**

Die Capuns können auch in der Bratpfanne mit Bouillon und Rahm zehn Minuten gegart werden und schmecken herrlich.

Auf gut romanisch wünschen Euch die St. Moritzer

### **Bun Appetit!**