Zwitserse capuns (Snijbietblad met knoedelvulling)

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Rusttijd	20 Mins
Gaartijd	40 Mins
Porties	4
Apparaat	CombiSteamer V4000 45 vanaf 2021

Capuns uit Graubünden met een hartige vulling van spätzle-achtig deeg, salsiz en gedroogd vlees uit Graubünden, gegaard in een roomsaus en gegratineerd met bergkaas.

Vulling

350 g bloem

½ tlp zout

100 g magere kwark

2 eieren

75 ml melk

75 ml water

1 eetlepel boter

1 ui, fijngehakt

1 teentje knoflook, fijngehakt

150 g Salsiz (vervang eventueel door een andere gedroogde worst of salami), in fijne blokjes

100 g Gedroogd vlees uit Graubünden (gebruik eventueel als alternatief bresaola of vergelijkbaar gedroogd rundsvlees), in fijne blokjes

¾ bos bieslook, fijngehakt

1 bos krulmunt (eventueel als alternatief peterselie en 1 takje munt), fijngehakt

een beetje peper

een beetje gemalen nootmuskaat

Bladerrolletjes

24 bladeren Snijbiet
(warmoes)

Saus

½ eetlepel boter

1 ui ui, fijngehakt

50 g spekblokjes, fijngehakt

200 ml witte wijn

200 ml halfvolle room (ook wel
single cream) of lichte room

een beetje zout

een beetje peper

een beetje gemalen
nootmuskaat

100 g gerijpte bergkaas, grof geraspt

50 g plakjes luchtdroogd vlees uit Graubünden, snijd in fijne reepjes

¼ bos bieslook, fijngehakt

Vulling

Meng bloem en zout in een kom. Klop magere kwark, eieren, melk en water door elkaar en voeg dit geleidelijk toe aan de bloem. Roer goed totdat er een dik, stroperig beslag ontstaat. Verhit de boter in een pan op middelhoog tot hoog vuur (stand 6-7). Fruit de ui en knoflook gedurende ongeveer 3 minuten tot ze glazig zijn, voeg vervolgens de Salsiz en alle overige ingrediënten toe en meng goed. Bedek het deeg en laat het ongeveer 20 minuten rusten.

Bladerrolletjes

Breng een grote kookpan met water aan de kook op hoog vuur (niveau P) en voeg zout toe. Verlaag de hitte (niveau 7). Blancheer de snijbietbladeren in porties gedurende ongeveer 1 minuut in het sudderende gezouten water tot ze geslonken zijn. Verwijder met een schuimspaan en leg direct in ijskoud water. Laat de bladeren uitlekken en dep ze droog. Spreid de bladeren uit, plaats 1 eetlepel deeg in het midden van elk blad, vouw de lange zijden over de vulling en rol op vanaf de korte zijde. Plaats de rolletjes in de voorbereide schaal.

Saus

Warm de ovenruimte voor met Hete lucht en Stoom tot 160 °C. Verhit boter in een pan op middelhoog vuur (stand 6). Fruit de ui en spekblokjes gedurende ongeveer 3 minuten. Voeg witte wijn toe en laat iets inkoken. Schenk de room erin, breng aan de kook op middelhoog tot hoog vuur (stand 7-8), verlaag vervolgens het vuur (stand 4-5) en laat ongeveer 5 minuten sudderen. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Giet de saus over de rolletjes en bestrooi met kaas. Plaats het gerecht op een rooster in de voorverwarmde ovenruimte en kook het ongeveer 30 minuten. Schakel de stoomfunctie uit en bak nog 10 minuten verder. Schik de capuns, bestrooi met de luchtgedroogde Bündner-vleesreepjes en bieslook.

Ovenruimte tot 160 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

Voorverwarmen voltooid. Plaats kookgerei.

Hete lucht & Stoom 160 °C gedurende 30 Mins

Schakel de stoomfunctie uit

Hot air 160 °C gedurende 10 Mins

Tips

Gebruik snijbiet (warmoes) in plaats van de variant met kleinere stelen (baby snijbiet of bladbiet).

Krulmunt is een kruid uit Graubünden; gebruik eventueel als alternatief peterselie en 1 takje munt.

Accessoires

1 ovenvaste schaal met een inhoud van ongeveer 2 liter, ingevet

Grote kookpan

Steelpan (ca. 16 cm ø)

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	07.04.2026