

Lauch-Spätzli-Scheiss

von Jingxi

Mengen für 15 Personen

3.75 EL Butter	In einer weiten Pfanne warm werden lassen.
3.75 Stück Zwiebeln	fein gehackt mit dem Knoblauch andämpfen.
375 g Speckwürfeli	Mit den Zwiebeln und dem Knoblauch leicht anbraten
3.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
1.875 kg Lauch	mitdämpfen
3.75 dl Bouillon (flüssig)	
2.25 kg Knöpfli	
450 g Crème fraiche	Nach gefühl dazugeben, bis es schmeckt
3.75 dl Rahm	Bouillon mit Rahm dazugiessen, zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln, würzen.
750 g Reibkäse	Spätzli mit dem Käse dem ganzen beigegeben und mischen.