



Lauch-Spätzli-Scheiss von Jonathan Bösch

Mengen für 13 Personen

Zur Hilfe ev. die Bösch-brüder dazuholen, ist ihre Spezialität

3.25 EL Butter	In einer weiten Pfanne warm werden lassen.
3.25 Stück Zwiebeln	fein gehackt mit dem Knoblauch andämpfen.
325 g Speckwürfeli	Mit den Zwiebeln und dem Knoblauch leicht anbraten
2.6 Stück Knoblauchzehen	gepresst
1.625 kg Lauch	mitdämpfen
3.25 dl Bouillon (flüssig)	
1.95 kg Knöpfli	
3.25 kg Crème fraîche	Crème fraîche unterrühren, zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln, würzen.
650 g Reibkäse	Spätzli mit dem Käse dem ganzen begeben und mischen.