

CAPUNS MIT BÜNDNERFLEISCH AUF BERGKÄSESAUCE

TRADITIONELL FLEISCH

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- HILCONA Capuns mit Fleisch, 2 kg
- Bündnerfleisch Eckstück, geschnitten, 300 g
- Rahmsauce, 800 ml
- Bergkäse gerieben, 200 g

ZUBEREITUNG

1. Rahmsauce erhitzen, Bergkäse dazugeben und zu einer Käsesauce schmelzen lassen.
2. Gefrorene Capuns im vorgeheizten CombiSteamer für ca. 12 - 15 Minuten bei 100% Dampf & 95 °C erhitzen.
3. Heisse Capuns mit der Käsesauce gefällig anrichten.

TIPP! Bündner Bergkäse passend zu den Bündner Capuns verwenden.