Capuns (gekauft) von Oliver Roos

Mengen für 55 Personen

Capuns bestellen: https://plankis.ch/produkt/capuns/

ca. 2 Kg für 10 Personen

Quelle: https://www.graubuenden.ch/de/graubuenden/allgemeine-informationen/kulinarik/rezepte/capuns

Ausrüstung: Grantinform

5.5 Stück Bouillonwürfel	
4.4 Liter Milch	
4.4 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon erwärmen, Milch dazu giessen und das ganze zusammen aufkochen. Danach heiss über die Capuns giessen. In der Ofenmitte ca. 20min. garen (wahrscheinlich etwas länger).
1.1 kg Bergkäse	Käse mit einer Reibe klein reiben und vor dem servieren über die heissen Capuns streuen.
550 g Specktranchen	Klein schneiden, anbraten und auf Capuns streuen
220 Stück Baer Happily Panada Provençal (75g)	Capuns nicht Baer Happily!