

Bun'N'Roll Burger Premium

Anzahl pers. 10

Produkte Chef Gourmet : Bun'n'Roll 85g, Ref : 36967



Zutaten

- 1,15kg frische Pfefferlinge
- 1kg Rumpsteak vom Rind
- 18 Stopfeber Schnitzel 30g
- 100g grobkörniger Senf
- Salz
- Chilifocken
- 10 Bun'n Roll

Herstellung

1. Pfefferlinge anbraten und würzen.
2. Den Kalbsjus in die Pfefferlinge geben und bei sehr schwacher Hitze köcheln lassen. Die Stopfeber Schnitzel anbraten und würzen.
3. Das in 100g Stücke portionierte Rumpsteak anbraten und würzen.
4. Verteilen Sie einen Löffel des Senfs auf dem halbierten Boden des Bun'N'Roll.
5. Legen Sie das Stück Rindfleisch auf den Senf und dann die Stopfeber darauf.
6. Decken Sie das ganze mit der oberen Hälfte des Bun'N'Roll ab.
7. Mit dem Pfefferling-Jus servieren.