

BREW HACK · GEHACKT · ANRÖSTEN · VEGAN · HAUPTGERICHT

BB-004

REZEPT VON
BREW BITES

BOLOGNESE MIT BREW HACK.

Die klassische Bolognese: lange eingeköchelt, mit Rotwein und einem Stück Zartbitterschokolade zum Schluss. Brew Hack röstet kräftig an. Der Rest ist Bolognese wie immer.

35 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Hack	1 kg	10 kg
☐ Olivenöl	20 ml	200 ml
☐ Karotten	150 g	1,5 kg
☐ Staudensellerie	150 g	1,5 kg
☐ Lauch	100 g	1 kg
☐ Schalotten	200 g	2 kg
☐ Knoblauchzehe	10 g	100 g
GEMÜSE & FOND		
☐ Tomatenmark	50 g	500 g
☐ Passierte Tomaten	1,5 l	15 l
☐ Gerösteter Gemüsefond	500 ml	5 l
☐ Rotwein	250 ml	2,5 l
☐ Brauner Zucker	30 ml	300 ml

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
WÜRZE & FINISH		
☐ Paprikapulver	15 g	150 g
☐ Zartbitterschokolade	20 g	200 g
☐ Rosmarin	n. B.	n. B.
☐ Thymian	n. B.	n. B.
☐ Oregano	n. B.	n. B.
☐ Salz & Pfeffer	n. B.	n. B.
BEILAGE		
☐ Fusilli	1,2 kg	12 kg

1 Gemüse in feine Würfel schneiden. In Olivenöl anschwitzen.

2 Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, kurz mitanschwitzen.

3 Brew Hack in einer separaten Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten, bis er goldbraun ist.

4 Brew Hack zum Gemüse geben. Rotwein, Gemüsefond und passierte Tomaten angießen.

5 Braunen Zucker einrühren. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten einköcheln lassen.

6 Rosmarin, Thymian, Oregano, Salz und Pfeffer zugeben. Mit Zartbitterschokolade verfeinern und abschmecken.

Brew Hack wie Rinderhack krümelig anrösten. Keine Stärke nötig.

Steve

HAT'S GESCHMECKT? FOTO VOM TELLER AN STEVE.
BREW-BITES.DE/HATS-GESCHMECKT