BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · EINTOPF

ROTKOHL-BORSCHTSCH MIT BREW CHUNKS.

BB-005

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Zwiebeln in Streifen	195 g	2,0 kg
☐ Möhren in Streifen	250 g	2,5 kg
☐ Rotkohl in Streifen	1 kg	10 kg
☐ Knoblauch geschält und gehackt	25 g	250 g
☐ Gekochte Rote Bete	900 g	9 kg
☐ Champignons	300 g	3 kg
☐ Eingelegte Jalapenos	13 g	125 g

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Rapsöl	100 ml	1 l
☐ Gemüsebrühe	2,4 l	24 l
☐ Balsamicoessig	80 ml	800 ml
MILCH UND EI		
☐ Saure Sahne	250 ml	2,5 l
WÜRZE		
☐ Kümmel	12 g	115 g
☐ Lorbeerblätter	1 g	9 g
☐ Salz und Pfeffer	18 g	180 g
☐ Johannisbeergelee	73 g	725 g
☐ Petersilie	35 g	350 g

1 Zwiebeln, Möhren, Knoblauch und Rotkohl in Rapsöl anschwitzen.

2 Kümmel und Lorbeer kurz mitrösten, dann Rote Bete und Gemüsebrühe zugeben.

3 Bei mittlerer Hitze weich garen, dabei die Brühe so steuern, dass eine kräftige Suppe und kein dünner Ansatz entsteht.

4 Mit Johannisbeergelee, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Champignons separat anbraten, Brew Chunks separat anrösten und erst kurz vor der Ausgabe zugeben.

6 Mit saurer Sahne, Petersilie und wenig Jalapeño servieren.

Champignons und Brew Chunks erst zum Schluss anbraten und obenauf setzen. Im Topf mitgekocht geht die Röstnote verloren.

Steve

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