BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

KÄSESPÄTZLE MIT BREW CHUNKS.

BB-007

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
☐ Spätzle	1,3 kg	12,5 kg
☐ Panko	75 g	750 g
GEMÜSE		
☐ Zwiebel	480 g	4,8 kg
☐ Apfelwürfel	245 g	2,5 kg
☐ Röstzwiebeln	73 g	725 g
FOND UND SAUCE		
☐ Gemüsebrühe	485 ml	4,9 l
☐ Butter	120 g	1,2 kg
☐ Butter	120 g	1,2 kg
☐ Portwein	235 ml	2,4 l
☐ Gemüsebrühe	245 ml	2,5 l

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Sahne	295 ml	3,0 l
☐ Bergkäse	490 g	4,9 kg
☐ Mittelalter Gouda	490 g	4,9 kg
WÜRZE		
☐ Liebstöckel	35 g	350 g
☐ Muskatblüte gemahlen	7 g	70 g
☐ Salz	15 g	150 g

1 Spätzle mit den Flüssigkeiten in eine Pfanne geben den Käse dazugeben und bei milder Hitze schmelzen. Mit der Butter abschmecken.

2 Die Zwiebeln in grobe Streifen schneiden und in der Butter anbraten. Mit dem Portwein und der Brühe ablöschen, kurz einkochen lassen und die Brew Chunks dazugeben.

3 Gut durchschwenken und zum Schluss die Apfelwürfel dazugeben und mitschmoren lassen. Die Röstzwiebeln mit dem Panko vermischen, salzen und mit Muskatblüte abschmecken.

4 Käsespätzle auf Teller geben, Brew Chunks dazugeben und mit der Röstzwiebel Pankomischung bestreuen. Zum Schluss den fein geschnittenen Liebstöckel darüberstreuen.

Brew Chunks mit den Zwiebeln in Portwein schwenken, Apfel zuletzt. Der Apfel soll Biss behalten.

Steve

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