BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

WELLINGTON MIT BREW CHUNKS.

BB-008

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
☐ Leinsamen	170 g	1,7 kg
☐ Blätterteig	975 g	9,8 kg
GEMÜSE		
☐ Rote Zwiebel	250 g	2,5 kg
☐ Karotten	250 g	2,5 kg
☐ Sellerie	250 g	2,5 kg
☐ Champignons	475 g	4,8 kg
☐ Rote Linsen gekocht	250 g	2,5 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Sonnenblumenöl	145 ml	1,5 l
☐ Senf scharf	36 ml	360 ml
☐ Senf süß	36 ml	360 ml

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE, WEITER		
☐ Misopaste	36 ml	360 ml
☐ Sojasauce	75 ml	750 ml
☐ Rotwein	225 ml	2,3 l
MILCH UND EI		
☐ Hafersahne	225 ml	2,3 l
WÜRZE		
☐ Sonnenblumenkerne	225 g	2,3 kg
☐ Oregano	34 g	340 g
☐ Thymian	34 g	340 g
☐ Rosmarin	34 g	340 g
☐ Salz und Pfeffer	18 g	180 g
☐ Ahornsirup	70 g	700 g
☐ Currypulver	11 g	110 g

1 Karotte, rote Zwiebel, Sellerie in feine Würfel schneiden. Champigons grob hacken.

2 Zusammen mit den Brew Chunks, den Leinsamen und den Sonnenblumenkernen in dem Sonnenblumenöl anbraten. Mit Senf, Sojasauce Misopaste und Rotwein ablöschen und einkochen lassen.

3 Mit den Kräutern, sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Auskühlen lassen, zu 4 Kugeln formen und über Nacht kaltstellen.

4 Den Blätterteig kreisrund ausstechen und jeweils eine Kugel auf den Blätterteig legen. Mit einer etwas größeren Blätterteigschicht bedecken und mit der Gabel fest andrücken.

5 Hafersahne, Ahornsirup und Currypulver vermischen und damit die eingeschlagenen Kugeln bestreichen. Bei 180°C für 30 Minuten backen.

Füllung über Nacht kalt stellen, dann lässt sie sich formen. Blätterteig erst kurz vor dem Backen aus der Kühlung.

Steve