BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGAN · HAUPTGERICHT

GEBRATENER SPITZKOHL UND PAPRIKA MIT BREW CHUNKS.

BB-013

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Spitzkohl groß	2 kg	20 kg
☐ Gekochte Kartoffeln in Würfel	750 g	7,5 kg
☐ Zwiebeln	300 g	3 kg
☐ Paprika rot	455 g	4,6 kg
☐ Paprika gelb	455 g	4,6 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Olivenöl	73 ml	725 ml
☐ Gemüsebrühe	400 ml	4 l
WÜRZE		
☐ Paprikapulver mild	23 g	225 g
☐ Petersilie glatt geschnitten	25 g	250 g

1. Spitzkohl, Zwiebeln und Paprika in Streifen schneiden.
2. Gemüse in breiten GN-Chargen oder Kippbräter kräftig anrösten, nicht wässern lassen.
3. Paprikapulver kurz mitrösten, mit reduzierter Gemüsebrühe ablöschen und einkochen.
4. Kartoffelwürfel und separat angeröstete Brew Chunks unterheben.
5. Mit Petersilie fertigstellen und optional Paprikaquark separat reichen.

Brew Chunks zuerst anbraten, dann Spitzkohl und Paprika dazu. Der Kohl zieht Wasser, das Röstaroma muss vorher da sein.

Steve