BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

BOURGUIGNON AUF KARTOFFELPÜREE MIT BREW CHUNKS.

BB-014

REZEPT VON
BREW BITES

Bourguignon kommt aus dem Burgund und schmort in Rotwein, mit Pilzen, Zwiebeln und Thymian. Brew Chunks ziehen erst zum Schluss in der Sauce.

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
☐ Speisestärke	50 g	500 g
GEMÜSE		
☐ Champignons, geviertelt	500 g	5 kg
☐ Perlzwiebeln oder Zwiebeln	250 g	2,5 kg
☐ Karotten, grob gewürfelt	400 g	4 kg
☐ Knollensellerie, gewürfelt	200 g	2 kg
☐ Knoblauch	25 g	250 g
☐ Kartoffeln, mehligkochend	2,2 kg	22 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Tomatenmark	80 g	800 g
☐ Rotwein	600 ml	6 l
☐ Dunkler Gemüsefond	400 ml	4 l
☐ Sojasauce dunkel / Würzsauce	50 ml	500 ml
☐ Rapsöl	120 ml	1,2 l
☐ Butter	180 g	1,8 kg
MILCH UND EI		
☐ Milch	450 ml	4,5 l
WÜRZE		
☐ Lorbeer	1 g	10 g
☐ Thymian	15 g	150 g
☐ Salz	18 g	180 g
☐ Pfeffer	3 g	25 g

1 Champignons, Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch getrennt kräftig anrösten. Tomatenmark zugeben und kurz dunkel mitrösten, mit Rotwein ablöschen und deutlich reduzieren.

2 Dunklen Gemüsefond, Lorbeer und Thymian zugeben und zu einer kräftigen, dunklen Sauce einkochen. Bei Bedarf mit angerührter Speisestärke leicht binden und mit Sojasauce/Würzsauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Brew Chunks erst zum Schluss in der Sauce ziehen lassen. Kartoffeln weich garen, ausdampfen lassen, stampfen oder pressen.

4 Warme Milch und Butter einarbeiten, nur so viel Milch verwenden, dass ein cremiges, standfestes Püree entsteht.

Pilze und Brew Chunks zusammen bei mittlerer Hitze anbraten, bis beide Farbe haben. Erst dann Flüssigkeit, sonst wird es grau.

Steve

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