BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

BIBIMBAP MIT BREW CHUNKS.

BB-015

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

Bibimbap heißt auf Koreanisch gemischter Reis. Alles kommt getrennt in die Schale und wird erst am Tisch verrührt.

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
☐ Reis	600 g	6 kg
GEMÜSE		
☐ Karotten	165 g	1,7 kg
☐ Weißkohl	165 g	1,7 kg
☐ Zwiebeln	165 g	1,7 kg
☐ Sellerie	130 g	1,3 kg
☐ Lauch	130 g	1,3 kg
☐ Knoblauchzehen	17 g	165 g
☐ Frühlingszwiebeln	50 g	500 g

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Sojasauce	195 ml	2,0 l
☐ Sesamöl	83 ml	825 ml
☐ Kimchi	330 g	3,3 kg
MILCH UND EI		
☐ Eier	495 g	5,0 kg
WÜRZE		
☐ Chili Paste (Gochujang)	63 g	625 g
☐ Sesamsamen	20 g	195 g

1 Die Brew Chunks mit etwas Sojasauce und Sesamöl marinieren. Beiseitestellen. Das Gemüse waschen und in dünne Streifen schneiden.

2 Den Reis nach Packungsanleitung kochen, bis er gar ist. Abgießen und beiseitestellen. In einer Pfanne etwas Sesamöl erhitzen und den Knoblauch darin anbraten, bis er duftet.

3 Die marinierten Brew Chunks in die Pfanne geben und unter gelegentlichem Rühren anbraten, bis es goldbraun ist. Das Gemüse in die Pfanne geben und kurz mitbraten, bis es knackig ist. Gochujang (koreanische Chili Paste) mit etwas Wasser verrühren, um eine Sauce zu erhalten.

4 Die Gochujang-Sauce über das Brew Chunks-Gemüse-Gemisch gießen und gut vermengen. Eier aufschlagen und zu Spiegelei braten. Den gekochten Reis in eine Schüssel geben und das Brew Chunks-Gemüse-Gemisch darauf anrichten.

5 Das Spiegelei auf den Reis legen. Kimchi und in Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln darüber geben. Die Sesamsamen in einer trockenen Pfanne leicht anrösten und über das Gericht streuen.

Brew Chunks zwanzig Minuten in Sojasauce und Sesamöl ziehen lassen, dann goldbraun braten. Die Marinade zieht ein.

Steve

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