BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

WIRSINGROULADEN MIT BREW CHUNKS.

BB-020

REZEPT VON
BREW BITES
GROSSKÜCHE, BEDINGT

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Wirsingblätter	700 g	7 kg
☐ Zwiebeln	250 g	2,5 kg
☐ Möhren	1 kg	10 kg
☐ Kartoffeln	1,5 kg	15 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Butter	150 g	1,5 kg
☐ Weißwein	300 ml	3 l
☐ Gemüsebrühe	600 ml	6 l
MILCH UND EI		
☐ Milch	400 ml	4 l
WÜRZE		
☐ Salz	25 g	250 g
☐ Pfeffer	5 g	50 g
☐ Muskatnuss	3 g	25 g
☐ Petersilie	40 g	400 g

1 Wirsingblätter blanchieren und gut abtropfen lassen.

2 Zwiebeln in wenig Fett anschwitzen, Brew Chunks zugeben und würzen.

3 Die Füllung auf die Wirsingblätter verteilen, fest einrollen und in kleiner Charge schmoren.

4 Möhren und Kartoffeln separat garen und mit reduzierter Milch- und Buttermenge zu einem standfesten Stampf verarbeiten.

5 Weißwein und Gemüsebrühe nur als Schmorfond einsetzen, nicht als Suppenansatz.

Brew Chunks für die Füllung grob hacken und mit den Zwiebeln abschmecken, bevor gerollt wird. Rouladen im Combi schmoren, dann bleiben sie ganz.

Steve

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