BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · FINGERFOOD

BBQ-BURGER MIT BREW CHUNKS.

BB-021

REZEPT VON
BREW BITES
GROSSKÜCHE, BEDINGT

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
☐ Burgerbrötchen	860 g	8,6 kg
GEMÜSE		
☐ Karotten	1 kg	10 kg
☐ Zwiebeln	550 g	5,5 kg
☐ Weißkohl	840 g	8,4 kg
☐ Karotten	400 g	4 kg
☐ Gurken	50 g	500 g
☐ Salat	215 g	2,2 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ BBQ-Sauce	540 ml	5,4 l
☐ Essig	115 ml	1,2 l
☐ Mayonnaise	215 g	2,2 kg
☐ Senf	53 g	525 g
WÜRZE		
☐ Zucker	55 g	550 g
☐ Salz	25 g	250 g
☐ Pfeffer	25 g	250 g

1 Brew Chunks anrösten und mit BBQ-Sauce marinieren.

2 Ofenkarotten und Coleslaw getrennt vorbereiten.

3 Brötchen erst zur Ausgabe erwärmen und belegen; Salat, Gurken und Coleslaw kalt und getrennt führen.

Brew Chunks kurz auf dem Grill oder in der Kippbratpfanne anziehen, dann mit BBQ-Sauce marinieren. Umgekehrt verbrennt die Sauce.

Steve

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