BREW CHUNKS, STÜCKE ZUM SCHMOREN, VEGETARISCH, HAUPTGERICHT

ZÜRCHER RAHMGESCHNETZELTES MIT BREW CHUNKS, WEISSWEIN UND RÖSTI.

BB-022

REZEPT VON
BREW BITES

Rahm, Champignons, Zwiebeln, Weißwein, dazu Rösti. Brew Chunks bleiben in der Sauce bissfest, geschnetzelt, wie es sein soll.

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
☐ Mehl	205 g	2,1 kg
GEMÜSE		
☐ Champignons	860 g	8,6 kg
☐ Zwiebeln	660 g	6,6 kg
☐ Kartoffelrösti	1,2 kg	12 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Gemüsebrühe	860 ml	8,6 l
☐ Weißwein	230 ml	2,3 l
☐ Pflanzenöl	215 ml	2,2 l
MILCH UND EI		
☐ Sahne oder pflanzliche Sahnealternative	520 ml	5,2 l
☐ Edamer	105 g	1,1 kg
WÜRZE		
☐ Petersilie	115 g	1,2 kg
☐ Salz	25 g	250 g
☐ Pfeffer	25 g	250 g

1 Die Champignons und Zwiebeln putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebelscheiben darin glasig dünsten.

2 Die Champignons hinzufügen und anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Brew Chunks zum Gemüse in die Pfanne geben und kurz mitbraten.

3 Mit Mehl bestäuben und gut umrühren, um alles zu binden. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

4 Die Gemüsebrühe und Sahne hinzufügen und alles gut vermengen. Den Käse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Das Zürcher Geschnetzelte bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist. Optional kann Zitronensaft hinzugefügt werden, um den Geschmack zu verfeinern.

6 Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen mit den ausgebackenen Kartoffelrösti servieren.

Brew Chunks mit den Champignons goldbraun anbraten, erst dann mit Mehl bestäuben. So bindet die Sauce ohne Klümpchen.

Steve