BREW CHUNKS, STÜCKE ZUM SCHMOREN, VEGAN, EINTOPF

GULASCH SZEGEDINER ART MIT BREW CHUNKS.

BB-024

REZEPT VON
BREW BITES

Sauerkraut, Paprika und Kümmel, lange geschmort. Brew Chunks nehmen die Säure auf und behalten den Biss.

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Sauerkraut	2 kg	20 kg
☐ Zwiebel	350 g	3,5 kg
☐ Knoblauch	25 g	250 g
☐ Kartoffeln	1,5 kg	15 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Tomatenmark	120 g	1,2 kg
☐ Gemüsebrühe	1 l	10 l
☐ Pflanzenöl	100 ml	1 l

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Vegane Sahne	210 ml	2,1 l
WÜRZE		
☐ Paprikapulver (edelsüß)	25 g	250 g
☐ Salz	25 g	250 g
☐ Pfeffer	3 g	25 g
☐ Kümmel	8 g	80 g
☐ Majoran	10 g	100 g
☐ Petersilie	30 g	300 g

1 Zwiebeln in Öl anschwitzen, Knoblauch kurz mitziehen lassen.

2 Paprikapulver und Tomatenmark nur kurz mitrösten, damit keine Bitterkeit entsteht.

3 Sauerkraut und Kartoffelwürfel zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen und garen, bis die Kartoffeln weich sind.

4 Mit Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Vegane Sahne zum Schluss einrühren.

6 Brew Chunks separat anrösten und kurz vor der Ausgabe unterheben.

Brew Chunks anbraten, bis sie Farbe haben, dann erst Sauerkraut und Paprika dazu. Das Kraut gibt Säure ab, die braucht die Röstnote darunter.

Steve