BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · MIT FISCH ODER EI · EINTOPF

FRIKASSEE MIT BREW CHUNKS.

BB-025

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
☐ Mehl	150 g	1,5 kg
GEMÜSE		
☐ Karotten	500 g	5 kg
☐ Erbsen	500 g	5 kg
☐ Champignons	540 g	5,4 kg
☐ Zwiebel	300 g	3 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Gemüsebrühe	1,8 l	18 l
☐ Butter	150 g	1,5 kg
☐ Zitronensaft	115 ml	1,2 l
MILCH UND EI		
☐ Sahne	520 ml	5,2 l
☐ Worcestersauce	25 ml	250 ml
WÜRZE		
☐ Schnittlauch	35 g	350 g
☐ Salz	18 g	180 g
☐ Pfeffer	3 g	30 g

1 Karotten und Erbsen blanchieren, die Champignons vierteln und kurz anschwitzen.

2 Beiseitestellen.

3 Die Zwiebelwürfel in der Butter anschwitzen und mit Mehl bestäuben, um eine Mehlschwitze herzustellen.

4 Die Gemüsebrühe und Sahne dazugeben und zu einer sämigen Sauce köcheln lassen.Die blanchierten Karotten und Erbsen sowie die Champignons dazugeben.

5 Brew Chunks dazugeben und mit Zitronensaft, Worchestershiresauce Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch vollenden.

Brew Chunks zuletzt in die fertige Sauce und nur kurz aufkochen. Kurz bleiben sie bissfest.

Steve