BREW HACK · GEHACKT · ANRÖSTEN · VEGAN · HAUPTGERICHT

OFENKARTOFFEL MIT CHILI MIT BREW HACK.

BB-026

REZEPT VON
BREW BITES

Chili ist seit 1977 das offizielle Gericht von Texas. Auf der Ofenkartoffel wird daraus eine ganze Mahlzeit.

25 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Hack	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Kartoffeln	1 kg	10 kg
☐ Mais	500 g	5 kg
☐ Kidneybohnen	500 g	5 kg
☐ Zwiebel	350 g	3,5 kg
☐ Knoblauchzehen	33 g	325 g
☐ Rote Paprika	300 g	3 kg
☐ Grüne Paprika	300 g	3 kg
☐ Frühlingszwiebeln	220 g	2,2 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Gehackte Tomaten	600 g	6 kg
☐ Olivenöl	105 ml	1,1 l
MILCH UND EI		
☐ Sojaquark	500 ml	5 l
WÜRZE		
☐ Kreuzkümmel	12 g	120 g
☐ Paprikapulver	12 g	120 g
☐ Chilipulver	8 g	80 g
☐ Salz	18 g	180 g
☐ Pfeffer	3 g	25 g

1 Kartoffeln garen oder backen und warmhalten.

2 Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Mais, Bohnen und Brew Hack kräftig anrösten.

3 Gehackte Tomaten zugeben und mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Chili nur so lange köcheln, bis es saftig gebunden ist.

5 Sojaquark und Frühlingszwiebeln getrennt zur Ausgabe bereitstellen.

Brew Hack krümelig anrösten, bevor Bohnen und Tomaten dazukommen. Es bindet die Sauce von selbst, keine Stärke nötig.

Steve

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