BREW HACK · GEHACKT · ANRÖSTEN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

FRIED RICE MIT BREW HACK.

BB-027

REZEPT VON
BREW BITES
GROSSKÜCHE, BEDINGT

In China kommt für gebratenen Reis der Reis vom Vortag in den Wok. Er ist trockener und klebt nicht.

25 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Hack	700 g	7 kg
☐ Langkornreis	500 g	5 kg
GEMÜSE		
☐ Pak Choi	540 g	5,4 kg
☐ Zwiebeln	550 g	5,5 kg
☐ Knoblauchzehen	45 g	450 g
☐ Möhren	500 g	5 kg
☐ Erbsen	500 g	5 kg
☐ Röstzwiebeln	110 g	1,1 kg
☐ Frühlingszwiebeln	110 g	1,1 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Sojasauce	320 ml	3,2 l
☐ Sesamöl	105 ml	1,1 l
MILCH UND EI		
☐ Eier	630 g	6,3 kg
WÜRZE		
☐ Salz	25 g	250 g
☐ Pfeffer	25 g	250 g
☐ Koriander	58 g	575 g

1 Reis idealerweise vorgekocht und abgekühlt verwenden.

2 Gemüse, Brew Hack und Reis getrennt in heißen Chargen anbraten und erst kurz vor Ausgabe zusammenführen.

3 Würzsaucen am Ende zugeben und abschmecken.

Brew Hack in heißem Öl krümelig anbraten, dann erst der kalte Reis vom Vortag. Warmer Reis klebt.

Steve

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