BREW HACK · GEHACKT · ANRÖSTEN · VEGETARISCH · FINGERFOOD

TACOS AL PASTOR MIT BREW HACK.

BB-030

REZEPT VON
BREW BITES
GROSSKÜCHE, BEDINGT

‚Al Pastor' heißt nach Hirtenart. Libanesische Einwanderer brachten den Drehspieß nach Mexiko, die Ananas kam dort dazu.

25 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Hack	700 g	7 kg
☐ Tortillafladen klein	630 g	6,3 kg
GEMÜSE		
☐ Zwiebel	880 g	8,8 kg
☐ Paprika	1 kg	10 kg
☐ Tomaten	800 g	8 kg
☐ Salat fein geschnitten	315 g	3,2 kg
☐ Knoblauch	23 g	225 g
☐ Ananas	320 g	3,2 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Ketchup	215 g	2,2 kg
☐ Salsa grün	320 g	3,2 kg
MILCH UND EI		
☐ Edamer	315 g	3,2 kg
☐ Sauerrahm, auch vegan	215 g	2,2 kg
WÜRZE		
☐ Taco-Gewürzmischung	63 g	625 g
☐ Salz	25 g	250 g
☐ Pfeffer	25 g	250 g

1 Brew Hack mit Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Ananas und Gewürzen kräftig anrösten.

2 Tortillas nur kurz erwärmen.

3 Käse, Salsa, Salat und Sauerrahm separat bereitstellen.

4 Tacos erst zur Ausgabe bauen oder in kleinen Chargen regenerieren.

Brew Hack mit Ananas und Gewürzen scharf anbraten, bis die Ananas Farbe nimmt. Tortillas erst beim Anrichten erwärmen.

Steve