BREW HACK · GEHACKT · ANRÖSTEN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

KARTOFFEL-ZWIEBELKUCHEN MIT BREW HACK.

BB-031

REZEPT VON

BREW BITES

GROSSKÜCHE, BEDINGT

25 g

PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Hack	700 g	7 kg
☐ Mehl	600 g	6 kg
GEMÜSE		
☐ Kartoffeln gekocht	750 g	7,5 kg
☐ Zwiebeln	500 g	5 kg
☐ Zwiebeln	500 g	5 kg
☐ Kopfsalat	640 g	6,4 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Olivenöl	120 ml	1,2 l
☐ Butter	300 g	3 kg
☐ Rotwein	350 ml	3,5 l
☐ Rotweinessig	80 ml	800 ml
☐ Olivenöl	215 ml	2,2 l
☐ Zitronensaft	115 ml	1,2 l

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Eier	210 g	2,1 kg
☐ Ei	420 g	4,2 kg
☐ Milch	400 ml	4 l
☐ Käse	210 g	2,1 kg
☐ Kräuterquark	250 g	2,5 kg
WÜRZE		
☐ Salz	15 g	150 g
☐ Pfeffer	3 g	25 g
☐ Muskatnuss	7 g	65 g
☐ Schnittlauch fein	55 g	550 g
☐ Zucker	60 g	600 g
☐ Salz	25 g	250 g
☐ Pfeffer	3 g	25 g

1 Kartoffeln vorgaren und ausdampfen lassen.

2 Zwiebeln und Brew Hack kräftig anrösten.

3 Teig aus Mehl, Butter, Ei und Gewürzen herstellen, ausrollen und auf GN-Blechgröße portionieren.

4 Füllung mit Ei-Milch-Masse und Käse gleichmäßig einarbeiten und backen, bis der Kuchen schnittfest ist.

5 Rotwein-Zwiebelbelag separat einkochen und nicht zu flüssig aufgeben.

6 Mit Kräuterquark servieren.

Brew Hack mit den Zwiebeln anbraten und auskühlen lassen, bevor es auf den Teig kommt. Warm weicht es den Teig auf.

Steve

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