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

STROGANOFF MIT BREW CHUNKS.

BB-034

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Pilze	600 g	6 kg
☐ Zwiebeln	400 g	4 kg
☐ Kartoffeln	2,2 kg	22 kg
☐ Gewürzgurken	200 g	2 kg
☐ Rote Bete	250 g	2,5 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Gemüsebrühe	700 ml	7 l
☐ Senf	40 g	400 g
☐ Rapsöl	100 ml	1 l
☐ Butter	180 g	1,8 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Sauerrahm	220 g	2,2 kg
☐ Worcestersauce	25 ml	250 ml
☐ Milch	500 ml	5 l
WÜRZE		
☐ Paprikapulver	18 g	180 g
☐ Salz	16 g	160 g
☐ Pfeffer	3 g	25 g
☐ Thymian	5 g	50 g
☐ Rosmarin	5 g	50 g
☐ Petersilie	30 g	300 g

1 Pilze und Zwiebeln kräftig anrösten.

2 Brew Chunks separat anrösten.

3 Paprikapulver, Senf, Worcestersauce, Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin zugeben, mit reduzierter Gemüsebrühe auffüllen und kurz einkochen lassen.

4 Sauerrahm erst zum Schluss einrühren und nicht stark kochen.

5 Kartoffelpüree separat herstellen.

6 Gewürzgurken und Rote Bete als klare Beilage führen.

Brew Chunks anbraten, Pilze dazu, erst zum Schluss Sauerrahm einrühren. Kocht die Sauce danach, flockt sie.

Steve

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