

BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · EINTOPF

BB-035

HEFEWEIZEN-GULASCH MIT BREW CHUNKS.

REZEPT VON
BREW BITES

Unser Hefeweizen-Gulasch, wie es sein soll: dunkel, tief, lange geschmort, mit dunklem Hefeweizen im Fond. Getauscht wird nur die Einlage: Brew Chunks halten im Schmoren und nehmen die Sauce an.

24 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	800 g	8 kg
☐ Champignons, geviertelt	400 g	4 kg
☐ Butterschmalz	70 g	700 g
☐ Salz	4 g	40 g
☐ Pfeffer, schwarz	4 g	40 g
☐ Zitronenthymian, nur Blätter	8 g	80 g
FOND & SAUCE		
☐ Dunkles Hefeweizen	500 ml	5 l
☐ Gemüsebrühe oder Gemüsefond	600 ml	6 l
☐ Sojasauce	40 ml	400 ml
☐ Tomatenmark	20 g	200 g

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
GEMÜSE		
☐ Rote Zwiebeln, gewürfelt	100 g	1 kg
☐ Karotten, gewürfelt	100 g	1 kg
☐ Staudensellerie, 1-cm-Stücke	100 g	1 kg
☐ Pastinaken, gewürfelt	80 g	800 g
☐ Lauch, kleine Rauten	80 g	800 g
☐ Knoblauchzehe, gehackt	1 Stk	10 Stk
BEILAGE		
☐ Salzkartoffeln	2,5 kg	25 kg
☐ Petersilie, gehackt	n. B.	n. B.

1 Brew Chunks im Bräter trocken anbraten, bis sie Farbe haben.

2 Butterschmalz zugeben, Champignons und Zwiebeln dazu und anschwitzen.

3 Sellerie, Pastinaken und Karotten zugeben und mit anschwitzen. Tomatenmark einrühren, bei mittlerer Temperatur ca. 3 Minuten weiter schwitzen.

4 Lauch zugeben, mit Hefeweizen ablöschen, 3 Minuten köcheln lassen.

5 Gemüsebrühe auffüllen, auf ca. zwei Drittel der Flüssigkeit einkochen lassen.

6 Mit Sojasauce und Zitronenthymian abschmecken.

Brew Chunks trocken anbraten, bis sie Farbe haben. Erst dann Zwiebeln dazu, sonst dünsten sie.

Steve

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