BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · FRÜHSTÜCK

SHAKSHUKA MIT BREW CHUNKS.

BB-043

REZEPT VON
BREW BITES
GROSSKÜCHE, BEDINGT

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Zwiebel in Streifen	235 g	2,4 kg
☐ Rote Spitzpaprika in Streifen	680 g	6,8 kg
☐ Knoblauchzehe	23 g	225 g
FOND UND SAUCE		
☐ Olivenöl	95 ml	950 ml
☐ Gehackte Tomaten	2 kg	20 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Eier	970 g	9,7 kg
WÜRZE		
☐ Etwas Kreuzkümmel	3 g	30 g
☐ Etwas Salz	15 g	150 g
☐ Etwas geräuchertes Paprikapulver	8 g	80 g
☐ Thymianblätter	65 g	650 g
☐ Rosmarin gehackt	65 g	650 g
☐ Petersilie	68 g	675 g

1 Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Brew Chunks in Öl anrösten.

2 Tomaten zugeben und zu einer kräftigen Sauce einkochen, dann mit Kreuzkümmel, Salz, Paprikapulver, Thymian und Rosmarin abschmecken.

3 Eier im Großküchenbetrieb nicht unkontrolliert in einen großen Topf geben, sondern als GN-Variante oder in kleinen Chargen stocken lassen.

4 Mit Petersilie servieren.

Brew Chunks mit Zwiebeln und Paprika anbraten, dann Tomaten dazu. Die Eier zuletzt, Deckel drauf, zehn Minuten.

Steve

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