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

SPICY GEMÜSESUPPE, REISNUDELN MIT BREW CHUNKS.

BB-047

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
☐ Reisnudeln	400 g	4 kg
GEMÜSE		
☐ Frühlingszwiebeln	120 g	1,2 kg
☐ Möhren in Streifen	300 g	3 kg
☐ Chinakohl	1,8 kg	18 kg
☐ Ingwer in feinen Würfeln	48 g	475 g
☐ Knoblauchzehe, gewürfelt	23 g	225 g

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Gemüsebrühe	2,4 l	23,8 l
☐ Limette	100 g	1 kg
☐ Sojasauce	145 ml	1,5 l
☐ Sambal Olek	23 ml	225 ml
☐ Öl	80 ml	800 ml
MILCH UND EI		
☐ Fischsauce	35 ml	350 ml
WÜRZE		
☐ Korianderstile	73 g	725 g
☐ Salz	15 g	150 g

1 Reisnudeln nach Packungsanleitung kochen.

2 Die geschnittenen Gemüse im Öl anbraten, Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Brew Chunks dazugeben.

3 Mit Limette, Soja-, Fischsauce und dem Sambal Olek abschmecken ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

4 Die Reisnudeln in Schüsseln geben und die Suppe daraufkellen.

5 Mit dem Koriander dekorieren.

Brew Chunks in die Suppe und fünfzehn Minuten ziehen lassen. Sie nehmen Sojasauce und Limette auf.

Steve

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