BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

MISO-AUBERGINEN MIT BREW CHUNKS.

BB-048

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Auberginen	3 kg	30 kg
☐ Geriebener Ingwer	140 g	1,4 kg
☐ Geriebene Knoblauchzehe	23 g	225 g
☐ Frühlingszwiebeln, gehackt	95 g	950 g
FOND UND SAUCE		
☐ Dunkle Miso-Paste	48 ml	475 ml
☐ Sojasauce	145 ml	1,5 l
☐ Sesamöl	145 ml	1,5 l

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE, WEITER		
☐ Orange Zeste, Saft und Filets	820 ml	8,2 l
☐ Reisessig	68 ml	675 ml
☐ Chiliöl	25 ml	250 ml
WÜRZE		
☐ Honig	70 g	700 g
☐ Salz	15 g	150 g
☐ Szechuanpfeffer	3 g	25 g
☐ Sesamsaat geröstet	48 g	475 g
☐ Koriander gehackt	135 g	1,4 kg
☐ Geröstete Pinienkerne	145 g	1,5 kg

1 Die Auberginen in ca. 2cm dicke Würfel schneiden. Die Miso Paste, Honig, Sojasauce Ingwer und Knoblauch sowie Sesamöl und den Orangensaft und Reisessig zu einer Paste verrühren.

2 Aubergine und Brew Chunks über Nacht darin marinieren. In einer Pfanne mit etwas Raps und Sesamöl Brew Chunks und Auberginen bei nicht zu Hoher Temperatur anbraten und bei geschlossenem Deckel die Auberginen gar ziehen lassen.

3 Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und auf Tellern anrichten.

4 Mit den restlichen Zutaten dekorieren.

Auberginen und Brew Chunks über Nacht in der Miso-Marinade. Bei mittlerer Hitze anbraten, Miso brennt schnell an.

Steve

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