BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

LÖFFELERBSEN, ARTISCHOCKEN, ESTRAGON MIT BREW CHUNKS.

BB-049

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Gelbe Trockenerbsen	880 g	8,8 kg
☐ Zwiebeln fein gewürfelt	240 g	2,4 kg
☐ Karotten feingewürfelt	500 g	5 kg
☐ Sellerie fein gewürfelt	240 g	2,4 kg
☐ Lauch fein gewürfelt	240 g	2,4 kg
☐ Artischockenherzen in Spalten	500 g	5 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Gemüsebrühe	1,5 l	15 l
☐ Noilly Prat	245 ml	2,5 l
☐ Butter	150 g	1,5 kg
☐ Estragonessig nach Geschmack	50 ml	500 ml
WÜRZE		
☐ Salz Pfeffer	18 g	180 g
☐ Muskat	1 g	10 g
☐ Estragon grob gehackt	30 g	300 g

1 Die Trockenerbsen werden am Vortag eingeweicht. Am nächsten Tag mit Gemüsebrühe aufgießen und weichkochen.

2 Artischocken in der Butter anrösten und das restliche Gemüse dazugeben und mit dem Noilly Prat ablöschen. Kurz köcheln lassen.

3 Nach circa 2 Stunden den Erbsen geben, würzen und noch ca. 20 Minuten mitköcheln lassen. Die Brew Chunks in einer Pfanne in etwas Rapsöl anbraten und zu den Löffelerbsen geben.

4 Mit etwas Estragonessig abschmecken und in Schüsseln geben. Mit gehacktem Estragon bestreuen.

Brew Chunks anbraten und zuletzt in die Erbsen heben. Estragon erst beim Anrichten, beim Kochen verliert er Aroma.

Steve

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