BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · BOWL

KARTOFFELSALAT GÄRTNERINNEN ART MIT BREW CHUNKS.

BB-050

REZEPT VON

BREW BITES

21 g

PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Mittelgroße Kartoffeln vorwiegend festkochend	1,3 kg	12,5 kg
☐ Cornichonswürfel	110 g	1,1 kg
☐ Gurkenwürfel	110 g	1,1 kg
☐ Paprikawürfel bunt	135 g	1,4 kg
☐ Blanchierte Erbsen	75 g	750 g
☐ Radieschen gewürfelt	73 g	725 g
☐ Zwiebeln	250 g	2,5 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Gemüsebrühe	730 ml	7,3 l
☐ Heller Balsamicoessig	215 ml	2,2 l
☐ Rapsöl	290 ml	2,9 l
☐ Körniger Senf	73 ml	725 ml
☐ Scharfer Senf	73 ml	725 ml
☐ Tomaten gewürfelt	110 ml	1,1 l
☐ Butter	145 g	1,5 kg
WÜRZE		
☐ Lorbeerblätter	1 g	14 g
☐ Kümmel	12 g	115 g
☐ Salz und Pfeffer	18 g	180 g
☐ Schnittlauch	35 g	350 g
☐ Majoran gezupft	25 g	250 g

1 Die Kartoffeln in der Schale mit den Lorbeerblättern, Kümmel, Salz und Pfeffer weichkochen. Ausdampfen lassen und platt pressen, so dass die Kartoffel trotzdem zusammen hält.

2 Aus den restlichen Zutaten eine Vinaigrette anrühren. Die gepressten Kartoffeln bei 200°C in den Ofen schieben und kurz anknuspern lassen.

3 Danach noch heiß mit etwas Vinaigrette benetzen. Etwas abkühlen lassen.

4 Währenddessen die Zwiebeln langsam in der Butter anschwitzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzendie Brew Chunks dazugeben und auf mittlerer Hitze langsam garen lassen bis die Zwiebeln etwas Farbe annehmen.

5 Majoran dazugeben und kurz mitschwitzen lassen. Mit den lauwarmen Kartoffeln und etwas Feldsalat servieren.

Brew Chunks marinieren und kurz anbraten, warm über den Kartoffelsalat. Feldsalat erst beim Anrichten.

Steve