BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · EINTOPF

RAHMGULASCH MIT BREW CHUNKS.

BB-053

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
☐ Brew Chunks Gewürzmischung	35 ml	350 ml
GEMÜSE		
☐ Champignons braun	365 g	3,7 kg
☐ Zwiebeln	240 g	2,4 kg
☐ Maronen	365 g	3,7 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Gemüsebrühe	970 ml	9,7 l
☐ Portwein	235 ml	2,4 l
☐ Passierte Tomaten	250 ml	2,5 l
☐ Butter	73 ml	725 ml
☐ Srirachasauce	12 ml	120 ml

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Sahne	245 ml	2,5 l
WÜRZE		
☐ Salz	15 g	150 g
☐ Pfeffer	3 g	25 g
☐ Salz	15 g	150 g
☐ Pfeffer	3 g	25 g

1 Die Brew Chunks mit Salz und Pfeffer würzen von allen Seiten scharf anbraten.

2 Für die Sauce Champignons, Zwiebeln und vorgekochte Maronen anschwitzen mit Portwein ablöschen und kurz einkochen lassen.

3 Die Gemüsebrühe dazugeben und die passierten Tomaten dazugeben und etwas einkochen lassen.

4 Die Sahne dazugeben und die Butter einmixen.

5 Mit der Gewürzmischung abschmecken und die Brew Chunks dazugeben.

6 Mit Semmelknödel und Rotkohl servieren.

Brew Chunks anbraten, Paprika und Zwiebeln dazu, Sahne zuletzt. Nach der Sahne nur noch ziehen lassen.

Steve

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