BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

GRÜNKOHL MIT BREW CHUNKS.

BB-054

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Grünkohl	1,3 kg	13 kg
☐ Zwiebel gewürfelt	550 g	5,5 kg
☐ Sellerie gewürfelt	330 g	3,3 kg
☐ Karotten gewürfelt	300 g	3 kg
☐ Fest kochende Kartoffeln	1 kg	10 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Butterschmalz	215 g	2,2 kg
☐ Heller Balsamico	93 ml	925 ml
☐ Senf	160 g	1,6 kg
☐ Gemüsewasser	750 ml	7,5 l
WÜRZE		
☐ Gewürznelke	0 g	4 g
☐ Wacholderbeeren	1 g	6 g
☐ Apfelmus	225 g	2,3 kg
☐ Salz	15 g	150 g
☐ Zucker	15 g	150 g
☐ Weißer Pfeffer	3 g	25 g

1 Grünkohl vorbereiten, blanchieren, abtropfen lassen und Gemüsewasser auffangen.

2 Zwiebel, Sellerie und Karotten im Butterschmalz anschwitzen.

3 Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Grünkohl, Gemüse und Brew Chunks lagenweise in GN-Bleche geben.

4 Gemüsewasser mit Senf, Balsamico, Apfelmus, Zucker und Gewürzen verrühren und so zugeben, dass das Gericht saftig, aber nicht flüssig ist.

5 Zugedeckt schmoren, bis Kartoffeln und Grünkohl weich sind.

Brew Chunks anbraten und in den fertigen Grünkohl geben. Zwanzig Minuten ziehen lassen, dann nehmen sie den Geschmack an.

Steve