BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

GESCHMORTE DILLGURKEN, SENF, KARTOFFELN MIT BREW CHUNKS.

BB-055

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Hack	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Gurkenwürfel Dose	1,4 kg	14 kg
☐ Kartoffelwürfel	1 kg	10 kg
☐ Zwiebeln gewürfelt	660 g	6,6 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Pflanzenöl	160 ml	1,6 l
☐ Gemüsebrühe	320 ml	3,2 l
☐ Estragonessig	170 ml	1,7 l
☐ Senf	215 g	2,2 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Sahne	420 ml	4,2 l
WÜRZE		
☐ Salz	15 g	150 g
☐ Zucker	25 g	250 g
☐ Dill	58 g	575 g

1 Zwiebeln in Pflanzenöl anschwitzen, Gurkenwürfel kurz mitziehen lassen.

2 Brew Hack anrösten und zugeben.

3 Mit Gemüsebrühe auffüllen, Senf und Sahne einrühren und zu einer gebundenen Sauce einkochen.

4 Kartoffelwürfel separat garen und zum Schluss unterheben.

5 Mit Estragonessig, Salz und Zucker ausgewogen abschmecken.

6 Dill erst kurz vor Ausgabe zugeben.

Brew Chunks anbraten, Gurken dazu, mit Senf und Brühe schmoren. Dill zuletzt, frisch gehackt.

Steve

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