BREW HACK · GEHACKT · ANRÖSTEN · VEGETARISCH · FINGERFOOD

MAULTASCHEN MIT BREW HACK.

BB-056

REZEPT VON
BREW BITES
GROSSKÜCHE, BEDINGT

25 g
PROTEIN JE PORTION

	ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
	BASIS		
☐	Brew Hack	700 g	7 kg
☐	Mehl	1,3 kg	12,5 kg
☐	Semmel vom Vortag	125 g	1,3 kg
	GEMÜSE		
☐	Champignons	425 g	4,3 kg
☐	Lauch	275 g	2,8 kg
☐	Karotten	200 g	2 kg
☐	Sellerie	225 g	2,3 kg
☐	Frühlingslauch oder Zwiebeln	275 g	2,8 kg

	ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
	FOND UND SAUCE		
☐	Wasser	85 ml	850 ml
☐	Butterschmalz	130 g	1,3 kg
	MILCH UND EI		
☐	Eier	475 g	4,8 kg
☐	Eiweiß	42 g	420 g
☐	Milch zum Einweichen	325 ml	3,3 l
	WÜRZE		
☐	Salz	15 g	150 g
☐	Petersilie	41 g	410 g
☐	Salz	15 g	150 g
☐	Pfeffer	3 g	25 g

1 Aus Mehl, Eiern, Wasser und Salz einen festen Nudelteig kneten und 2 Stunden kalt ruhen lassen. Für die Fülle die Champignons separat stark anrösten, bis ein Großteil der Flüssigkeit verdampft ist. Das restliche Gemüse in feine Würfel schneiden.

2 Die Semmeln in Milch einweichen und gut ausdrücken. Die Frühlingszwiebeln in Butterschmalz kräftig rösten, anschließend das übrige Gemüse zugeben und ebenfalls kurz anrösten, sodass überschüssige Feuchtigkeit reduziert wird. Petersilie zugeben.

3 Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Brew Hack vermengen. Eier zugeben und die Masse kräftig abschmecken. Die Füllung so lange mischen, bis eine kompakte, gut bindende und formstabile Masse entsteht.

4 Teig dünn ausrollen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Auf jedes Teigstück reichlich Füllung geben die Ränder mit Eiklar bestreichen, Taschen formen und gut andrücken. In reichlich Salzwasser 8–10 Minuten ziehen lassen (nicht kochen).

5 Anschließend in etwas Butterschmalz schwenken.

Brew Hack für die Füllung krümelig anbraten und auskühlen lassen. Warme Füllung weicht den Teig auf.

Steve

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