BREW HACK · GEHACKT · ANRÖSTEN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

HACKBRATEN, BRATENSAUCE MIT BREW HACK.

BB-058

REZEPT VON

BREW BITES

25 g

PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Hack	700 g	7 kg
☐ Semmelbrösel	180 g	1,8 kg
GEMÜSE		
☐ Zwiebeln, gewürfelt	200 g	2 kg
☐ Zwiebeln für Sauce	350 g	3,5 kg
☐ Wurzelgemüse, gewürfelt	250 g	2,5 kg
☐ Kartoffelpüree	2,8 kg	28 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Senf	40 g	400 g
☐ Tomatenmark	80 g	800 g
☐ Pflanzenöl	80 ml	800 ml
☐ Gemüsebrühe	1,4 l	14 l

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Eier	5 Stk	45 Stk
☐ Milch	350 ml	3,5 l
☐ Bratensaucenbasis oder Demi-Glace	250 g	2,5 kg
WÜRZE		
☐ Salz	18 g	180 g
☐ Pfeffer	3 g	30 g
☐ Paprikapulver	8 g	80 g
☐ Majoran	8 g	80 g

1 Zwiebeln anschwitzen und mit Brew Hack, Semmelbröseln, Eiern, Milch, Senf, Tomatenmark und Gewürzen zu einer kompakten Masse mischen.

2 In GN-Formen oder als Stränge auf Blechen zu Hackbraten formen und im Ofen saftig garen.

3 Für die Bratensauce Zwiebeln und Wurzelgemüse rösten, mit Brühe auffüllen und mit Saucenbasis auskochen.

4 Sauce feinziehen, passieren und zum Schluss abschmecken.

5 Hackbraten portionieren und mit Bratensauce und Kartoffelpüree ausgeben.

Brew Hack mit Ei und Semmelbröseln binden, Masse zwanzig Minuten ruhen lassen. Im Combi bei 160 °C garen, dann bleibt er saftig.

Steve

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