BREW HACK · GEHACKT · ANRÖSTEN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

FALSCHER HASE, EI, SENFSAUCE MIT BREW HACK.

BB-059

REZEPT VON
BREW BITES

25 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Hack	700 g	7 kg
☐ Semmelbrösel	160 g	1,6 kg
☐ Weizenmehl	90 g	900 g
GEMÜSE		
☐ Zwiebeln, gewürfelt	200 g	2 kg
☐ Dillgurken als Beilage	400 g	4 kg
☐ Kartoffelpüree	2,8 kg	28 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Senf	45 g	450 g
☐ Pflanzenöl	60 ml	600 ml
☐ Butter	80 g	800 g
☐ Gemüsebrühe	1,2 l	12 l
☐ Senf für Sauce	50 g	500 g

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Eier für Masse	4 Stk	35 Stk
☐ Milch	300 ml	3 l
☐ Gekochte Eier für Füllung	3 Stk	30 Stk
☐ Sahne	300 ml	3 l
WÜRZE		
☐ Salz	18 g	180 g
☐ Pfeffer	3 g	30 g
☐ Petersilie, gehackt	35 g	350 g

1 Aus Brew Hack, Zwiebeln, Semmelbröseln, Eiern, Milch, Senf und Gewürzen eine Hackmasse herstellen.

2 In mehreren Strängen aufarbeiten, dabei gekochte Eier mittig einlegen und sauber einschlagen.

3 Im Ofen garen und vor dem Portionieren ruhen lassen.

4 Für die Senfsauce Butter und Mehl anschwitzen, mit Brühe auffüllen, auskochen und mit Sahne und Senf vollenden.

5 In Scheiben schneiden und mit Senfsauce, Kartoffelpüree und Gurken ausgeben.

Eier hart kochen und mittig in die Masse legen. Brew Hack bindet mit Semmelbröseln und Ei, kein Mehl nötig.

Steve

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