BREW HACK · GEHACKT · ANRÖSTEN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

FRIKADELLEN, ZWIEBELSAUCE MIT BREW HACK.

BB-060

REZEPT VON

BREW BITES

25 g

PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Hack	700 g	7 kg
☐ Semmelbrösel	140 g	1,4 kg
☐ Weizenmehl	80 g	800 g
GEMÜSE		
☐ Zwiebeln für Masse	150 g	1,5 kg
☐ Zwiebeln für Sauce	600 g	6 kg
☐ Kartoffelpüree	2,8 kg	28 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Senf	30 g	300 g
☐ Pflanzenöl	120 ml	1,2 l
☐ Butter	80 g	800 g
☐ Gemüsebrühe	1,4 l	14 l

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Eier	4 Stk	40 Stk
☐ Milch	280 ml	2,8 l
☐ Sahne	250 ml	2,5 l
WÜRZE		
☐ Salz	16 g	160 g
☐ Pfeffer	3 g	30 g
☐ Paprikapulver	5 g	50 g
☐ Petersilie, gehackt	35 g	350 g

1 Frikadellenmasse aus Brew Hack, fein angeschwitzten Zwiebeln, Semmelbröseln, Eiern, Milch, Senf, Gewürzen und Petersilie herstellen.

2 Gleichmäßig portionieren, flach formen und auf Blechen oder in Kippbratpfanne kräftig anbraten, anschließend im Ofen fertig garen.

3 Für die Zwiebelsauce reichlich Zwiebeln langsam goldbraun schmoren, Butter und Mehl zugeben und mit Brühe auffüllen.

4 Auskochen, mit Sahne abrunden und abschmecken.

5 Frikadellen in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree servieren.

Brew Hack mit eingeweichtem Brötchen und Ei binden, Frikadellen in der Kippbratpfanne von beiden Seiten anbraten. Im Combi fertig garen.

Steve