BREW HACK, GEHACKT ZUM ANRÖSTEN, VEGETARISCH, HAUPTGERICHT

GOLDBRAUNER SHEPHERD'S PIE MIT BREW HACK, ERBSEN UND ROSMARIN.

BB-062

REZEPT VON
BREW BITES

25 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Hack	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Zwiebeln, gewürfelt	300 g	3 kg
☐ Karotten, gewürfelt	300 g	3 kg
☐ Sellerie, gewürfelt	200 g	2 kg
☐ Erbsen	400 g	4 kg
☐ Kartoffeln	3 kg	30 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Tomatenmark	120 g	1,2 kg
☐ Pflanzenöl	80 ml	800 ml
☐ Gemüsebrühe	1 l	10 l
☐ Butter	180 g	1,8 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Milch	400 ml	4 l
☐ Geriebener Käse	250 g	2,5 kg
WÜRZE		
☐ Rosmarin	8 g	80 g
☐ Thymian	8 g	80 g
☐ Salz	16 g	160 g
☐ Pfeffer	3 g	30 g
☐ Muskat	1 g	10 g

1 Zwiebeln, Karotten und Sellerie anschwitzen, Brew Hack zugeben und mit Tomatenmark kurz anrösten.

2 Mit Brühe auffüllen, Saucenbasis einarbeiten und mit Kräutern kräftig abschmecken.

3 Erbsen erst zum Schluss unterheben und die Masse relativ kompakt halten.

4 Kartoffeln weich kochen, mit Milch und Butter zu einem glatten Püree verarbeiten und mit Muskat würzen.

5 Die Hackmasse in GN-Behälter füllen, Kartoffelpüree aufziehen, mit Käse bestreuen und goldbraun überbacken.

Brew Hack mit dem Gemüse anbraten und mit Stärke binden. Das warme Püree obenauf, mit der Gabel Rillen ziehen, so wird die Haube knusprig.

Steve