BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGAN · EINTOPF

PICHELSTEINER EINTOPF MIT BREW CHUNKS.

BB-063

REZEPT VON
BREW BITES

Pichelsteiner kommt aus dem Bayerischen Wald. In Regen feiern sie den Eintopf seit 1874 mit einem eigenen Fest.

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Kartoffeln	2 kg	20 kg
☐ Karotten	800 g	8 kg
☐ Weißkohl	600 g	6 kg
☐ Lauch	400 g	4 kg
☐ Sellerie	400 g	4 kg
☐ Zwiebeln	300 g	3 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Pflanzenöl	80 ml	800 ml
☐ Gemüsebrühe	2,8 l	28 l
WÜRZE		
☐ Lorbeerblätter	2 g	20 g
☐ Pfefferkörner	2 g	20 g
☐ Majoran	8 g	80 g
☐ Petersilie	30 g	300 g
☐ Salz	18 g	180 g
☐ Pfeffer, gemahlen	3 g	30 g

1 Zwiebeln in Öl anschwitzen, Wurzelgemüse und Kohl zugeben und kurz mitziehen lassen.

2 Mit Gemüsebrühe auffüllen und Gewürze zugeben.

3 Kartoffeln als spätere Bindung erst nach einigen Minuten Garzeit zugeben, damit die Struktur erhalten bleibt.

4 Brew Chunks separat anrösten und zum Ende in den Eintopf geben, damit die Textur stabil bleibt.

5 Mit Majoran, Petersilie, Salz und Pfeffer fertigstellen und im Linienbetrieb gut heißhalten.

Brew Chunks anbraten und erst in den letzten zehn Minuten in den Eintopf. Länger und sie werden weich.

Steve