BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGAN · EINTOPF

MAJORAN-ERBSENSUPPE MIT BREW CHUNKS.

BB-064

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Schälerbsen, getrocknet	900 g	9 kg
☐ Kartoffeln	800 g	8 kg
☐ Karotten	500 g	5 kg
☐ Sellerie	300 g	3 kg
☐ Lauch	300 g	3 kg
☐ Zwiebeln	300 g	3 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Pflanzenöl	70 ml	700 ml
☐ Gemüsebrühe	3 l	30 l
WÜRZE		
☐ Majoran	12 g	120 g
☐ Lorbeerblätter	2 g	20 g
☐ Salz	18 g	180 g
☐ Pfeffer	3 g	30 g
☐ Petersilie	25 g	250 g

1 Erbsen gründlich waschen und mit Brühe oder Wasser, Lorbeer und dem vorbereiteten Gemüse weich kochen.

2 Einen Teil der Kartoffeln mitkochen, damit die Suppe natürlich bindet, den Rest später für Stückigkeit zugeben.

3 Brew Chunks separat anrösten und erst zum Schluss in die fertige Suppe geben.

4 Mit Majoran, Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Die Konsistenz soll dick, aber noch gut ausgabefähig sein.

Brew Chunks anbraten und in die fertige Suppe geben. Majoran zuletzt, er trägt die Suppe.

Steve

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