BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · EINTOPF

SOLJANKA MIT BREW CHUNKS.

BB-066

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Zwiebeln	400 g	4 kg
☐ Paprika rot	600 g	6 kg
☐ Gewürzgurken	500 g	5 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Tomatenmark	150 g	1,5 kg
☐ Passierte Tomaten	800 ml	8 l
☐ Gemüsebrühe	1,8 l	18 l
☐ Pflanzenöl	90 ml	900 ml
☐ Zitronensaft	50 ml	500 ml

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Schmand oder Saure Sahne	400 g	4 kg
WÜRZE		
☐ Paprikapulver edelsüß	8 g	80 g
☐ Lorbeerblätter	2 g	20 g
☐ Salz	16 g	160 g
☐ Pfeffer	3 g	30 g
☐ Petersilie	25 g	250 g

1 Zwiebeln und Paprika in Öl anschwitzen, Tomatenmark mitrösten und mit Brühe sowie passierten Tomaten auffüllen.

2 Gewürzgurken in Streifen schneiden und mit Lorbeer, Paprika und Zitronensaft zur Suppe geben.

3 Brew Chunks separat scharf anbraten und erst in der letzten Kochphase in die Soljanka geben.

4 Die Suppe soll kräftig, leicht säuerlich und gut strukturiert sein.

5 Mit einem Klecks Schmand und Petersilie ausgeben.

Brew Chunks anbraten, mit Gurken und Gurkensud in die Suppe. Säure und Röstnote brauchen einander.

Steve

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