BREW CHUNKS, STÜCKE ZUM SCHMOREN, VEGETARISCH, HAUPTGERICHT

KNOBLAUCH-GYROS MIT BREW CHUNKS, TZATZIKI UND REIS.

BB-067

REZEPT VON
BREW BITES

Gyrosgewürz, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, dazu Tzatziki und Reis. Brew Chunks rösten in der Kippbratpfanne wie vom Spieß.

21 g
PROTEIN JE PORTION

	ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
	BASIS		
☐	Brew Chunks	700 g	7 kg
☐	Langkornreis	800 g	8 kg
	GEMÜSE		
☐	Zwiebeln in Streifen	500 g	5 kg
☐	Paprika in Streifen	400 g	4 kg
☐	Knoblauch	25 g	250 g
☐	Gurke, geraspelt	500 g	5 kg

	ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
	FOND UND SAUCE		
☐	Pflanzenöl	120 ml	1,2 l
☐	Zitronensaft	40 ml	400 ml
☐	Gemüsebrühe für Reis	1,6 l	16 l
	MILCH UND EI		
☐	Naturjoghurt	1 kg	10 kg
	WÜRZE		
☐	Gyrosgewürz	35 g	350 g
☐	Dill	18 g	180 g
☐	Salz	18 g	180 g
☐	Pfeffer	3 g	30 g

1. Brew Chunks mit Öl, Gyrosgewürz und Knoblauch marinieren und auf Blechen oder in der Kippbratpfanne kräftig rösten.
2. Zwiebeln und Paprika separat bissfest garen und erst am Ende unterheben, damit Struktur und Farbe erhalten bleiben.
3. Für das Tzatziki Joghurt mit gut ausgedrückter Gurke, Zitronensaft, Dill, Salz und Pfeffer verrühren und kalt halten.
4. Reis in Brühe quellen lassen und locker ausarbeiten.
5. Gyros getrennt von Tzatziki ausgeben.

Brew Chunks mit Gyrosgewürz, Öl und Knoblauch marinieren, in der Kippbratpfanne kräftig rösten. Zwiebeln und Paprika erst am Ende unterheben.

Steve