BREW HACK · GEHACKT · ANRÖSTEN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

BAUERNFRÜHSTÜCK MIT BREW HACK.

BB-068

REZEPT VON
BREW BITES

25 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Hack	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Kartoffeln, gekocht und in Scheiben	2,5 kg	25 kg
☐ Zwiebeln in Streifen	400 g	4 kg
☐ Gewürzgurken	600 g	6 kg
☐ Blattsalat	400 g	4 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Pflanzenöl	120 ml	1,2 l
☐ Butter	80 g	800 g
MILCH UND EI		
☐ Eier	14 Stk	140 Stk
☐ Milch	600 ml	6 l
WÜRZE		
☐ Schnittlauch	35 g	350 g
☐ Salz	18 g	180 g
☐ Pfeffer	3 g	30 g

1. Kartoffeln vorkochen, ausdampfen lassen und in Scheiben schneiden.
2. Zwiebeln und Brew Hack kräftig anrösten, Kartoffeln zugeben und goldbraun ausarbeiten.
3. Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und Schnittlauch verquirlen und die Kartoffel-Hack-Mischung damit binden.
4. In Chargen stocken lassen, ohne trocken zu werden.
5. Mit Gewürzgurken und einem kleinen Blattsalat ausgeben.

Brew Hack krümelig anbraten, Bratkartoffeln dazu, Ei darüber. Bei kleiner Hitze stocken lassen.

Steve

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