BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

BRATKARTOFFELN, SPIEGELEI MIT BREW CHUNKS.

BB-069

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Kartoffeln, vorgekocht	3 kg	30 kg
☐ Zwiebeln in Streifen	400 g	4 kg
☐ Gurkensalat	800 g	8 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Pflanzenöl	150 ml	1,5 l
☐ Butter oder Butterschmalz	100 g	1 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Eier	10 Stk	100 Stk
WÜRZE		
☐ Paprikapulver	5 g	50 g
☐ Salz	18 g	180 g
☐ Pfeffer	3 g	30 g
☐ Petersilie	30 g	300 g

1 Vorgekochte Kartoffeln in Chargen mit Öl und etwas Butter goldbraun braten.

2 Zwiebeln erst im zweiten Schritt zugeben, damit sie Farbe bekommen, aber nicht verbrennen.

3 Brew Chunks separat kräftig anrösten und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

4 Spiegeleier chargenweise auf Blechen oder in großen Pfannen sauber braten.

5 Mit Petersilie und Gurkensalat servieren.

Brew Chunks mit den Kartoffeln in der Kippbratpfanne rösten, Spiegelei separat. Alles erst auf dem Teller zusammen.

Steve