BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

MAC AND CHEESE, LAUCH MIT BREW CHUNKS.

BB-070

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
☐ Makkaroni	1,2 kg	12 kg
☐ Weizenmehl	140 g	1,4 kg
☐ Panko oder Semmelbrösel	150 g	1,5 kg
GEMÜSE		
☐ Lauch in Ringen	400 g	4 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Butter	150 g	1,5 kg
☐ Senf	25 g	250 g
☐ Pflanzenöl	80 ml	800 ml

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Milch	1,8 l	18 l
☐ Sahne	400 ml	4 l
☐ Cheddar gerieben	500 g	5 kg
☐ Gouda gerieben	400 g	4 kg
☐ Parmesan gerieben	120 g	1,2 kg
WÜRZE		
☐ Muskat	1 g	10 g
☐ Salz	16 g	160 g
☐ Pfeffer	3 g	30 g

1 Makkaroni bissfest kochen und gut abtropfen lassen.

2 Lauch in wenig Öl anschwitzen und separat bereithalten.

3 Für die Käsesauce Butter und Mehl anschwitzen, mit Milch und Sahne glatt aufkochen und mit Käse, Senf, Muskat, Salz und Pfeffer zu einer cremigen, aber standfesten Sauce ausarbeiten.

4 Brew Chunks kräftig anrösten und mit Makkaroni, Lauch und Sauce mischen.

5 In GN-Behälter füllen, mit Panko bestreuen und goldbraun gratinieren.

Brew Chunks anbraten und unter die Käsesauce heben, Lauch kurz mitschwitzen. Im Combi überbacken, bis der Käse Farbe hat.

Steve

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