

BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGAN · HAUPTGERICHT

BB-071

THAI-CURRY MIT BREW CHUNKS.

REZEPT VON
BREW BITES

Rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, Karotte, Paprika, Zuckerschoten und Erdnüssen, dazu scharf angebratene Brew Chunks. Das Curry bleibt, wie es ist. Die Einlage wird separat scharf angebraten und kommt obenauf oder in die Sauce, beides hält.

24 g
PROTEIN JE PORTION

	ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
	BASIS		
☐	Brew Chunks	800 g	8 kg
☐	Kokosmilch	1,2 l	12 l
☐	Gemüsebrühe	300 ml	3 l
☐	Karotten, in Stiften	500 g	5 kg
☐	Paprika, in Streifen	400 g	4 kg
☐	Zuckerschoten	250 g	2,5 kg
☐	Champignons, geviertelt	240 g	2,4 kg
☐	Schalotten, in Ringen	200 g	2 kg
☐	Kirschtomaten	190 g	1,9 kg
☐	Tomatenmark	50 g	500 g
☐	Limette	140 g	1,4 kg
	GEWÜRZE		
☐	Currypaste, rot, vegan	100 g	1 kg
☐	Ingwer, fein gewürfelt	40 g	400 g
☐	Zitronengras	45 g	450 g
☐	Knoblauch	20 g	200 g
☐	Kaffirlimettenblätter	6 g	60 g
☐	Palmzucker	25 g	250 g

	ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
	GARNITUR		
☐	Erdnussöl	60 ml	600 ml
☐	Sojasauce	60 ml	600 ml
☐	Erdnüsse, geröstet	80 g	800 g
☐	Frühlingslauch, in Ringen	80 g	800 g
☐	Thaibasilikum	30 g	300 g
☐	Koriander, gehackt	30 g	300 g
☐	Limette, in Spalten	70 g	700 g
	BEILAGE		
☐	Basmatireis	800 g	8 kg

1 Currypaste mit Tomatenmark, Ingwer, Knoblauch und Schalotten in der Hälfte des Erdnussöls zwei Minuten anrösten, bis sie duftet.

2 Mit einem Drittel der Kokosmilch ablöschen, Palmzucker einstreuen, Zitronengras und Kaffirlimettenblätter zugeben.

3 Restliche Kokosmilch und Gemüsebrühe angießen. Karotten und Paprika acht Minuten sanft köcheln, nur simmern, nicht kochen.

4 Champignons und Zuckerschoten drei Minuten mitziehen, Kirschtomaten zum Schluss. Mit Sojasauce, Limettensaft und Limettenabrieb abschmecken.

5 Brew Chunks im restlichen Erdnussöl scharf anbraten, bis sie Farbe haben, mit Sojasauce ablöschen. Obenauf anrichten, oder in die Sauce geben und mitziehen lassen.

6 Curry mit Reis anrichten, Brew Chunks obenauf, dann Erdnüsse, Frühlingslauch, Thaibasilikum und Koriander darüber, Limettenspalte dazu.

Brew Chunks separat scharf anbraten. Obenauf bleibt die Röstung, in der Sauce nehmen sie die Würze auf. Weich werden sie nicht.

Steve

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