BREW HACK · GEHACKT · ANRÖSTEN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

SHEPHERD'S PIE MIT BREW HACK.

BB-074

REZEPT VON
STUDENTENWERK OSNABRÜCK

Mit Lamm heißt er Shepherd's Pie, mit Rind Cottage Pie.
Erkennungszeichen ist die goldene Kartoffelhaube aus dem Ofen.

32 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
HACK UND GEMÜSE		
☐ Brew Hack	900 g	9 kg
☐ Champignons frisch	650 g	6,5 kg
☐ Leitungswasser	500 ml	5 l
☐ Gemüsestreifen Julienne TK	400 g	4 kg
☐ Zwiebelwürfel TK	400 g	4 kg
☐ Erbsen TK	400 g	4 kg
☐ Tomaten gehackt	350 g	3,5 kg
☐ Petersilie TK	85 g	850 g
☐ Tomatenmark	85 g	850 g
☐ Sojasauce hell	50 ml	500 ml

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
HACK UND GEMÜSE, WEITER		
☐ Rapsöl	30 ml	300 ml
☐ Speisestärke	30 g	300 g
☐ Knoblauch TK	20 g	200 g
☐ Gemüsebrühe	15 g	150 g
☐ Paprika, Thymian, Rosmarin, Pfeffer, Salz	n. B.	n. B.
PÜREE UND TOPPING		
☐ Kartoffeln geschält	1,8 kg	18 kg
☐ H-Milch 3,5 %	600 ml	6 l
☐ Cheddar gerieben	350 g	3,5 kg
☐ Butter	50 g	500 g
☐ Salz, Muskat	n. B.	n. B.

1 Kartoffeln garen, durch die Presse geben, mit heißer Milch, Butter, Salz und Muskat verrühren.

2 Champignons, Knoblauch, Zwiebeln und Brew Hack anbraten; mit Paprika, Thymian, Rosmarin, Pfeffer und Salz würzen.

3 Tomatenmark mitschwitzen, mit Tomaten, Gemüsestreifen und Brühe auffüllen, aufkochen, mit Stärke binden.

4 Erbsen und Petersilie unterheben, mit Sojasauce abschmecken.

5 In GN-Behälter schichten: erst die Hack-Gemüsemischung, dann das warme Püree, mit Cheddar bestreuen.

6 Bei 180 °C ca. 20 bis 30 Minuten im Kombidämpfer backen.

Ersetzt das Lammhack 1:1. 180 °C, 20 bis 30 Min. im Kombidämpfer.

STUDENTENWERK OSNABRÜCK