BREW HACK · GEHACKT · ANRÖSTEN · VEGAN · HAUPTGERICHT

BOLOGNESE MIT BREW HACK.

BB-075

REZEPT VON
STUDIERENDENWERK DORTMUND

In Bologna heißt sie Ragù und kommt auf Tagliatelle, nie auf Spaghetti. Das Originalrezept ist seit 1982 bei der Handelskammer hinterlegt.

28 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
ZUTATEN		
☐ Brew Hack	800 g	8 kg
☐ Brunoisegemüse	250 g	2,5 kg
☐ Zwiebelwürfel	200 g	2 kg
☐ Tomatenmark zweifach	200 g	2 kg
☐ Rapsöl	50 ml	500 ml
☐ Kartoffelmehl	25 g	250 g
☐ Olivenöl	20 ml	200 ml
☐ Gemüsebrühe	20 g	200 g

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
ZUTATEN, WEITER		
☐ Bratensauce pflanzlich	20 g	200 g
☐ Salz	20 g	200 g
☐ Zitronensaft	15 ml	150 ml
☐ Knoblauchwürfel	10 g	100 g
☐ Kräuter der Provence	10 g	100 g
☐ Oregano gerebelt	10 g	100 g
☐ Paprikapulver edelsüß	10 g	100 g
☐ Pfeffer weiß	2 g	20 g

1. Brew Hack anbraten und tomatisieren.
2. Zwiebelwürfel und Brunoise zufügen.
3. Gewürze und Wasser hinzufügen.
4. Kochen lassen.
5. Mit Olivenöl und Zucker abschmecken.

Ersetzt das Hackfleisch 1:1.

STUDIERENDENWERK DORTMUND