BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGAN · HAUPTGERICHT

GYROS MIT BREW CHUNKS.

BB-076

REZEPT VON
STUDIERENDENWERK ESSEN-DUISBURG

‚Gyros' heißt auf Griechisch Drehung, nach dem Spieß, der sich am Grill dreht. Zwiebeln und Gyrosgewürz gehören fest dazu.

45 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
ZUTATEN		
☐ Brew Chunks	1,5 kg	15 kg
☐ Zwiebeln in Scheiben	500 g	5 kg
☐ Gyrosgewürz	25 g	250 g
☐ Rapsöl	100 ml	1 l
☐ Salz	10 g	100 g

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.

1 Öl in der Pfanne erhitzen und die Brew Chunks wie Gyros braten.

2 Zwiebeln zugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

3 180 g fertiges Gyros mit einer 10er Schaumkelle portionieren.

Ersetzt das Gyrosfleisch 1:1. 180 g pro Portion.

STUDIERENDENWERK ESSEN-DUISBURG