BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

GULASCH MIT BREW CHUNKS.

BB-077

REZEPT VON
KÖLNER STUDIERENDENWERK

‚Gulyás' heißt auf Ungarisch Rinderhirte. Die kochten den Eintopf über offenem Feuer, das Paprikapulver kam erst später dazu und machte ihn berühmt.

36 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
ZUTATEN		
☐ Brew Chunks	1,2 kg	12 kg
☐ Zwiebelscheiben	1 kg	10 kg
☐ Paprika gewürfelt	400 g	4 kg
☐ Bratensauce, vegetarisch	200 g	2 kg
☐ Tomatenmark	100 g	1 kg
☐ Knoblauch	15 g	150 g

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
ZUTATEN, WEITER		
☐ Leitungswasser	2 l	20 l
☐ Rapsöl	20 ml	200 ml
☐ Paprikapulver	10 g	100 g
☐ Salz	10 g	100 g
☐ Pfeffer schwarz	5 g	50 g
☐ Koriander	5 g	50 g
☐ Maisstärke, Kümmel, Lorbeerblätter	n. B.	n. B.

1. Brew Chunks scharf anbraten, würzen und beiseitestellen.
2. Zwiebeln mit den Gewürzen und dem Tomatenmark kurz anschwitzen.
3. Paprika zugeben und mit Wasser angießen.
4. Bratensauce hinzufügen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
5. Brew Chunks in die Sauce geben, aufkochen und abschmecken.
6. Mit Stärke abbinden.

Ersetzt das Rindergulasch 1:1.

KÖLNER STUDIERENDENWERK