BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGAN · HAUPTGERICHT

ROTES CURRY, EDAMAME, BASMATIREIS MIT BREW CHUNKS.

BB-079

REZEPT VON

STUDIERENDENWERK WEST:BRANDENBURG

Rote Currypaste wird in Thailand im Mörser gestampft. Kokos, Limette und Chili halten sich die Waage.

27 g

PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
ZUTATEN		
☐ Brew Chunks	900 g	9 kg
☐ Kokosmilch	800 ml	8 l
☐ Paprikastreifen rot TK	450 g	4,5 kg
☐ Karottenstifte TK	250 g	2,5 kg
☐ Edamame TK	250 g	2,5 kg
☐ Zwiebeln gewürfelt	200 g	2 kg
☐ Bambusstreifen	200 g	2 kg
☐ Leitungswasser	400 ml	4 l

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
ZUTATEN, WEITER		
☐ Sojasauce glutenfrei	60 ml	600 ml
☐ Currypaste rot pflanzlich	25 g	250 g
☐ Petersilie glatt	25 g	250 g
☐ Rapsöl	20 ml	200 ml
☐ Kartoffelstärke	10 g	100 g
☐ Limettenblätter TK	5 g	50 g
☐ Salz	5 g	50 g
☐ Currypulver	4 g	40 g
☐ Chili rot	1 g	10 g

1 Brew Chunks würzen und scharf anbraten.

2 Zwiebeln anschwitzen; Chili, Currypaste und Gewürze kurz mitanschwitzen.

3 Mit Sojasauce ablöschen, mit Wasser und Kokosmilch auffüllen, Chunks zugeben.

4 Limettenblätter und Gemüse zugeben und kochen.

5 Mit Salz abschmecken, bei Bedarf mit Stärke binden.

6 Petersilie schneiden, on top. Dazu Basmatireis.

Ersetzt das Hähnchen 1:1. Dazu Basmatireis.

STUDIERENDENWERK WEST:BRANDENBURG

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