BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGAN · HAUPTGERICHT

ZÜRCHER GESCHNETZELTES, CHAMPIGNONS, PENNE MIT BREW CHUNKS.

BB-081

REZEPT VON
STUDIERENDENWERK DÜSSELDORF

Das Zürcher Geschnetzelte machte die Rahm-Champignon-Sauce weltberühmt. Ursprünglich mit Kalb, hier komplett pflanzlich.

11 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
ZUTATEN		
☐ Brew Chunks	360 g	3,6 kg
☐ Penne roh	1 kg	10 kg
☐ Champignons frisch	600 g	6 kg
☐ Zwiebelwürfel TK	300 g	3 kg
☐ Knoblauchöl	160 ml	1,6 l

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
ZUTATEN, WEITER		
☐ Soja-Kochcreme 14 %	150 ml	1,5 l
☐ Wasser	120 ml	1,2 l
☐ Petersilie frisch	30 g	300 g
☐ Gemüsebrühe Pulver	20 g	200 g
☐ Jodsalz	10 g	100 g
☐ Weißer Pfeffer	1 g	10 g

1 Knoblauchöl erhitzen. Brew Chunks kräftig anbraten, mit Salz und weißem Pfeffer würzen, in GN-Behälter umfüllen und warm halten.

2 Champignons putzen und vierteln. Zwiebelwürfel im Knoblauchöl anschwitzen, Champignons zugeben und kräftig anbraten.

3 Wasser und Gemüsebrühe zugeben und aufkochen. Soja-Kochcreme einrühren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

4 Petersilie fein schneiden und mit den Brew Chunks in die Sauce geben, vorsichtig vermengen.

5 Penne garen, unterheben und erwärmen. Nicht erneut aufkochen.

Ersetzt das Kalbfleisch 1:1.

STUDIERENDENWERK DÜSSELDORF