

BREW CHUNKS, STÜCKE ZUM SCHMOREN, VEGETARISCH, HAUPTGERICHT

BB-084

CREMIGES PILZRAGOUT MIT BREW CHUNKS, CHAMPIGNONS UND BROKKOLI.

REZEPT VON
BREW BITES

24 g
PROTEIN JE PORTION

Champignons in heller Rahmsauce, Brokkoli, Fusilli. Brew Chunks werden separat angebraten und kommen erst zum Schluss in die Sauce. So bleiben sie bissfest, die Sauce bleibt hell.

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	800 g	8 kg
☐ Rapsöl	60 ml	600 ml
GEMÜSE		
☐ Champignons, geviertelt	800 g	8 kg
☐ Zwiebeln, fein gewürfelt	200 g	2 kg
☐ Brokkoli, kleine Röschen	800 g	8 kg
RAHMSAUCE		
☐ Gemüsebrühe	600 ml	6 l
☐ Sahne	600 ml	6 l
☐ Speisestärke	30 g	300 g
☐ Crème fraîche	150 g	1,5 kg
☐ Zitronensaft	20 ml	200 ml

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
WÜRZE & FINISH		
☐ Salz	8 g	80 g
☐ Pfeffer, weiß	3 g	30 g
☐ Muskat	n. B.	n. B.
☐ Petersilie, gehackt	30 g	300 g
BEILAGE		
☐ Fusilli	1,2 kg	12 kg

1 Fusilli in Salzwasser bissfest kochen. Brokkoli 3 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken.

2 Brew Chunks in der Hälfte des Öls bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie Farbe haben. Herausnehmen.

3 Restliches Öl stark erhitzen, Champignons scharf anbraten. Hitze reduzieren, Zwiebeln dazu und glasig dünsten.

4 Gemüsebrühe und Sahne angießen und aufkochen. Speisestärke mit etwas kalter Brühe anrühren, einrühren und 5 Minuten köcheln lassen.

5 Brew Chunks in die Sauce geben und ziehen lassen, bis 75 °C im Kern. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken, Crème fraîche unterziehen.

6 Fusilli in tiefe Teller, Rahmragout darüber, Brokkoli dazu, mit Petersilie bestreuen.

Brew Chunks separat in Öl anbraten, bis sie Farbe haben. Erst zum Schluss in die Rahmsauce, dann bleiben sie bissfest.