

BREW HACK, GEHACKT ZUM ANRÖSTEN, VEGAN, EINTOPF

# SMOKY CHILI MIT BREW HACK, LIMETTE UND JALAPEÑOS.

Kidneybohnen, Mais, Paprika, Tomaten, Kreuzkümmel und Jalapeños. Brew Hack wird zuerst allein krümelig angeröstet und bleibt im Chili körnig. Läuft komplett über die Kippbratpfanne.

BB-085

REZEPT VON
**BREW BITES**

**35 g**
PROTEIN JE PORTION

| | ZUTAT | 10 PORT. | 100 PORT. |
|---|---|---|---|
| | **BASIS** | | |
| ☐ | Brew Hack | 1 kg | 10 kg |
| ☐ | Olivenöl | 60 ml | 600 ml |
| | **GEMÜSE** | | |
| ☐ | Zwiebeln, gewürfelt | 300 g | 3 kg |
| ☐ | Knoblauch, gehackt | 20 g | 200 g |
| ☐ | Paprika rot, gewürfelt | 400 g | 4 kg |
| ☐ | Kidneybohnen, abgetropft | 800 g | 8 kg |
| ☐ | Mais, abgetropft | 600 g | 6 kg |
| ☐ | Jalapeños, in Ringen | 100 g | 1 kg |

| | ZUTAT | 10 PORT. | 100 PORT. |
|---|---|---|---|
| | **SAUCE** | | |
| ☐ | Tomatenmark | 60 g | 600 g |
| ☐ | Tomaten, stückig | 1,6 kg | 16 kg |
| ☐ | Gemüsebrühe | 500 ml | 5 l |
| | **WÜRZE & FINISH** | | |
| ☐ | Kreuzkümmel, gemahlen | 10 g | 100 g |
| ☐ | Paprikapulver, geräuchert | 10 g | 100 g |
| ☐ | Chilipulver | 5 g | 50 g |
| ☐ | Oregano, getrocknet | 3 g | 30 g |
| ☐ | Salz | 10 g | 100 g |
| ☐ | Pfeffer | 3 g | 30 g |
| ☐ | Limettensaft | 30 ml | 300 ml |
| ☐ | Frühlingslauch, in Ringen | 80 g | 800 g |

**1** Brew Hack in Olivenöl in der Kippbratpfanne krümelig anrösten, bis er Farbe hat.

**2** Zwiebeln, Knoblauch und Paprika zugeben und 3 Minuten mitschwitzen.

**3** Tomatenmark, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Chilipulver und Oregano einrühren und kurz mitrösten.

**4** Mit stückigen Tomaten und Gemüsebrühe ablöschen, 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

**5** Kidneybohnen, Mais und Jalapeños zugeben und 10 Minuten weiter köcheln, bis 75 °C im Kern.

**6** Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Mit Frühlingslauch bestreut anrichten.

Brew Hack zuerst allein krümelig anrösten, dann erst Zwiebeln und Gewürze. So bekommt das Chili Röstaroma und bleibt körnig.