

BREW STRIPES, STREIFEN FÜR BOWL, WRAP UND SALAT, VEGAN, HAUPTGERICHT

BB-086

CHILIÖL-NUDELN MIT BREW STRIPES, KNOBLAUCH UND KORIANDER.

Feine Reisnudeln mit Sojasauce und Reisessig, darüber heißes Chiliöl mit Knoblauch. Brew Stripes scharf angebraten und glasiert, Koriander obenauf. Für Front Cooking und Free Flow.

REZEPT VON
BREW BITES

28 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Stripes	1 kg	10 kg
☐ Rapsöl	40 ml	400 ml
☐ Reisnudeln, fein	800 g	8 kg
CHILIÖL		
☐ Rapsöl	150 ml	1,5 l
☐ Knoblauch, fein gehackt	40 g	400 g
☐ Schalotten, fein gewürfelt	80 g	800 g
☐ Chilischote rot, fein gehackt	2 Stk	20 Stk
☐ Chiliflocken	15 g	150 g

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
SAUCE		
☐ Sojasauce	150 ml	1,5 l
☐ Reisessig	40 ml	400 ml
☐ Zucker	20 g	200 g
FINISH		
☐ Frühlingslauch, in Ringen	100 g	1 kg
☐ Koriander, gezupft	40 g	400 g

1 Reisnudeln nach Packungsangabe in heißem Wasser garen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

2 Sojasauce, Reisessig und Zucker verrühren.

3 Rapsöl stark erhitzen, aber nicht rauchen lassen. Knoblauch, Schalotten, Chilischote und Chiliflocken darin 1 bis 2 Minuten anschwitzen. Das ist das Chiliöl.

4 Brew Stripes in Rapsöl kurz und sehr heiß anbraten, bis 75 °C im Kern. Mit einem Drittel der Sauce glasieren.

5 Reisnudeln mit der restlichen Sauce mischen, kurz erwärmen und in tiefe Teller geben.

6 Brew Stripes obenauf, heißes Chiliöl darüber, mit Frühlingslauch und Koriander abschließen.

Brew Stripes kurz und richtig heiß anbraten, erst am Ende mit Sojasauce glasieren. Zu lange und sie werden zäh statt zart.