

# Chili con Soja

von Ursina Zwicky Schmid

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Cayenne Pfeffer

3.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
225 g Zwiebeln	Mit Knoblauch zusammen anbraten bis sie goldbraun sind. Dann mit Brühe ablöschen und Soja-Hack dazugeben.
4.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
7.5 dl Bouillon (flüssig)	
375 g Hackfleisch	(trockenes Sojahackfleisch) in die kochende Brühe geben, bevor das tomatenmark reinkommt
1.5 kg gehackte Tomaten	Anschließend alle anderen Zutaten zugeben.
225 g Tomatenmark	
150 g Mais	
300 g Paprika	
1.5 kg rote Bohnen	kidneybohnen!
12 g Salz	
12 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
450 g Brot	Beilage zum chili