



# Chili con Soja

von Andrea Romer

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Oregano, Chillipulver, Salz

1.75 Liter Bouillon (flüssig)	Zum Kochen bringen
625 g Soja Schnitzel (wie geschneitzeltes/Gyros)	getrocknet fein gewürfelt, im heissen Wasser 10min quellen lassen
2.5 g Zwiebel	Stück, gross, gewürfelt
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
5.0 Stück Pepperoni	rot, entkernt, gewürfelt
7.5 Stück Rüebli	geschält, in Scheiben geschnitten
1.0 dl Öl	
1.4 kg Tomatenmark	oder passierte Tomaten (5 Dosen)
800 g geschälte Tomaten	(2-3 Dosen)
1.125 kg rote Bohnen	(5 Dosen)