

Chili pour Fanfare (Vegi) von Dominik Jenni

Mengen für 27 Personen

Das die Fanfaren auch geblasen werden ... (Die Fenster in den Schlägen sollten geöffnet werden.)

5.4 cl Öl	in Pfanne erhitzen
1.89 kg Pilze	auf grosser Stufe anbraten
40.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
6.75 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
40.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
2.7 kg gehackte Tomaten	
135 g Tomatenpuree	
270 g Mais	
810 g rote Bohnen	
810 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
1.08 kg Soja Granulat (wie Hack)	
21.6 g Salz	
21.6 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
1.08 kg Brot	in Scheiben dazu servieren

benötigt Chilipulver