

Chili sin Carne

von Roman Müller

Mengen für 35 Personen

2.8 kg Tofu	In Würfel schneiden und anbraten
1.75 dl Öl	
52.5 g Salz	(15g = 3 Teelöffel)
1.75 kg Zwiebel	Hacken (500g = ca. 3 grosse Zwiebeln)
17.5 Stück Knoblauchzehen	
350 g Tomatenpuree	
7.0 g Chilischoten	
17.5 g Cayennepfeffer	Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenpüree, Chili und Cayennepfeffer zusammen andünsten
2.63 Liter Rotwein	ablöschen
2.45 Liter Wasser	
5.6 kg gehackte Tomaten	
2.1 kg Mais	
1.4 kg Kartoffeln festkochend	schälen und kleine Würfel schneiden
1.4 kg rote Bohnen	(12h vorher einlegen) Wasse, gehackte Tomaten, Mais, Kartoffeln und Bohnen dazu geben und 1.5h schmoren. Dazwischen gelegentlich rühren. Gebratener Tofu am Schluss wieder zugeben.

ACHTUNG: rote Bohnen 12h vorher einlegen