Chili sin Carne von Diego Mannhart

Mengen für 10 Personen

600 g Langkornreis	
5.0 Stück Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
500 g Bouillion	Gemüsebouillon
1.25 kg rote Bohnen	
1.25 kg Linsen	
1.0 kg Mais	
2.0 kg gehackte Tomaten	
150 g Tomatenmark	Tomatenmark
60 g Oregano	
10 g Chilischoten	Chilipulver
75 g Paprika	Edelsüss, 5 TL
5.0 TL Salz	
40 g Pfeffer	2.5 TL

Zuerst die Zwiebeln und die Knoblauchzehen zerkleinern. Anschließend ein wenig Rapsöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauchzehen darin anbraten.
Dann das Tomatenmark unterrühren und auch die Gemüsebrühe sowie die gestückelten Tomaten hinzugeben. Danach den abgetropften Mais, die Kidneybohnen und Linsen sowie die Gewürze, Salz und Pfeffer unterrühren. Bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel für ca. 20 Min. köcheln lassen und zwischendurch umrühren. Am Ende gegebenenfalls nochmal mit Gewürzen abschmecken.