

## Chili sin Carne von Diego Mannhart

Mengen für 40 Personen

2.4 kg Langkornreis	
20 Stück Zwiebeln	
20 Stück Knoblauchzehen	
2.0 kg Bouillion	Gemüsebouillon
5.0 kg rote Bohnen	
5.0 kg Linsen	
4.0 kg Mais	
8.0 kg gehackte Tomaten	
600 g Tomatenmark	Tomatenmark
240 g Oregano	
40 g Chilischoten	Chilipulver
300 g Paprika	Edelsüss, 5 TL
20 TL Salz	
160 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.