

Chili sin carne mit Brot (Vegan) by Dingo von Janick

Spielmann

Mengen für 27 Personen

Quelle: TipTopf s.137

| | |
|--------------------------------|---|
| 5.4 cl Öl | in Pfanne erhitzen |
| 945 g Soja Granulat (wie Hack) | auf grosser Stufe anbraten |
| 1.08 kg Zwiebeln | In Würfel schneiden, zusammen mit dem Knoblauch zugeben, sofort auf kleine Stufe zurückschalten, Goldbraun braten. |
| 8.1 Stück Knoblauchzehen | |
| 40.5 g Mehl | darüberstäuben, mischen |
| 2.43 kg gehackte Tomaten | mitdünsten. |
| 135 g Tomatenpuree | dazugeben |
| 8.1 dl Wasser | ablöschen, aufkochen |
| 945 g rote Bohnen | dazugeben, mischen |
| 486 g Mais | abtropfen, dazugeben |
| 13.5 g Chilischoten | Achtung!!! Mit Handschuhen schneiden!! Verbrennungsgefahr. in 2. Pfanne anschwärzen, zerhacken und dazugeben. |
| 54 g Cayennepfeffer | würzen |
| 21.6 g Salz | |
| 21.6 g Pfeffer | mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben |
| 2.16 kg Brot | Dazustellen |