

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

Spielmann

Mengen für 32 Personen

Quelle: TipTopf s.137

6.4 cl Öl	in Pfanne erhitzen
1.12 kg Soja Granulat (wie Hack)	auf grosser Stufe anbraten
1.28 kg Zwiebeln	In Würfel schneiden, zusammen mit dem Knoblauch zugeben, sofort auf kleine Stufe zurückschalten, Goldbraun braten.
9.6 Stück Knoblauchzehen	
48 g Mehl	darüberstäuben, mischen
2.88 kg gehackte Tomaten	mitdünsten.
160 g Tomatenpuree	dazugeben
9.6 dl Wasser	ablöschen, aufkochen
1.12 kg rote Bohnen	dazugeben, mischen
576 g Mais	abtropfen, dazugeben
160 g Chilischoten	Achtung!!! Mit Handschuhen schneiden!! Verbrennungsgefahr. in 2. Pfanne anschwärzen, zerhacken und dazugeben.
64 g Cayennepfeffer	würzen
25.6 g Salz	
25.6 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben
2.56 kg Brot	Dazustellen