

Chili sin carne mit Brot (Vegan) "wenig Schärfe"

von Ramon Steinmann

Mengen für 10 Personen

Quelle: TipTopf s.137

2.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
400 g Soja Granulat (wie Hack)	auf grosser Stufe anbraten
200 g Zwiebeln	In Würfel schneiden, zusammen mit dem Knoblauch zugeben, sofort auf kleine Stufe zurückschalten, Goldbraun braten.
3.0 Stück Knoblauchzehen	
15 g Mehl	darüberstäuben, mischen
1.0 kg gehackte Tomaten	mitdünsten.
50 g Tomatenpuree	dazugeben
3.0 dl Wasser	ablöschen, aufkochen
400 g rote Bohnen	dazugeben, mischen
200 g Mais	abtropfen, dazugeben
15 g Cayennepfeffer	würzen
8.0 g Salz	
800 g Chilischoten	oder Paprikapulver
8.0 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben
800 g Brot	Dazustellen