

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

von Ramon Steinmann

Mengen für 31 Personen

Quelle: TipTopf s.137

6.2 cl Öl	in Pfanne erhitzen
1.24 kg Soja Granulat (wie Hack)	auf grosser Stufe anbraten
620 g Zwiebeln	In Würfel schneiden, zusammen mit dem Knoblauch zugeben, sofort auf kleine Stufe zurückschalten, Goldbraun braten.
9.3 Stück Knoblauchzehen	
46.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
3.1 kg gehackte Tomaten	mitdünsten.
155 g Tomatenpuree	dazugeben
9.3 dl Wasser	ablöschen, aufkochen
1.24 kg rote Bohnen	dazugeben, mischen
620 g Mais	abtropfen, dazugeben
46.5 g Cayennepfeffer	würzen
24.8 g Salz	
2.48 kg Chilischoten	oder Paprikapulver
24.8 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben
2.48 kg Brot	Dazustellen