

Chilli sin Carne von Sidi

Mengen für 35 Personen

Quelle: Green Topf

| | |
|--------------------------------|--|
| 10.5 Stück Zwiebeln | |
| 10.5 Stück Knoblauchzehen | Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze fünf Minuten anbraten, gelegentlich umrühren. |
| 875 g Soja Granulat (wie Hack) | getrocknetes Sojagranulat in Bouillon aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen |
| 175 g Tomatenpuree | |
| 3.5 kg gehackte Tomaten | |
| 105 g Paprika | Tomatenpuree, Tomaten, Sojagehacktes & Paprika zugeben, zwei Minuten mitbraten |
| 5.25 Liter Bouillon (flüssig) | zugeben und aufkochen |
| 1.31 kg weisse Bohnen | |
| 1.31 kg rote Bohnen | |
| 700 g Mais | Bohnen und Mais dazugeben |