

Chilli sin Carne von Sidi

Mengen für 65 Personen

Quelle: Green Topf

19.5 Stück Zwiebeln	
19.5 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.
1.63 kg Soja Granulat (wie Hack)	getrocknetes Sojagranulat in Bouillon aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen
325 g Tomatenpuree	
6.5 kg gehackte Tomaten	
195 g Paprika	Tomatenpuree, Tomaten, Sojagehacktes & Paprika zugeben, zwei Minuten mitbraten
9.75 Liter Bouillon (flüssig)	zugeben und aufkochen
2.44 kg weisse Bohnen	
2.44 kg rote Bohnen	
1.3 kg Mais	Bohnen und Mais dazugeben