

Chilli sin Carne (mit Brot) von Tobias Ulrich

Mengen für 40 Personen

Chilli sin Carne das nicht einfach nur Chili con Carne ohne Fleisch ist.

Quelle: Green Topf (3. Auflage)

Tags: Für Zeltlager, Vegetarisch

Gewürze: Chillipulver, Salz, Pfeffer, Paprika

Ausrüstung: Rüstmesser, Raffel

600 g weisse Bohnen	Bei getrockneten Bohnen, diese über Nacht einlegen und anschliessend vorkochen.
1.0 kg rote Bohnen	Kidneybohnen Bei getrockneten Bohnen, diese über Nacht einlegen und anschliessend vorkochen.
12 Stück Zwiebeln	fein hacken
12 Stück Knoblauchzehen	fein hacken oder pressen
16 Stück Peperoni	am besten rot (eine gelbe wird aber auch akzeptiert) entkernen und fein würfeln
4 dl Öl	
200 g Tomatenpuree	
800 g Soja Granulat (wie Hack)	Hackfleischersatz
120 g Paprika	
1.6 dl Apfelessig	es geht auch anderer Essig
8.0 Liter Bouillon (flüssig)	erstmal dreiviertel dazugeben, nachschütten kann man immer
12 Stück Rüebli	feine Streifen raffeln
1.2 kg Kartoffeln festkochend	feine Streifen raffeln
600 g Essiggurken	Streifen schneiden
120 g Koriander	hacken
800 g Mais	
400 g Crème fraiche	
120 g Chilischoten	optional, wenn es etwas schärfer sein soll
2 kg Brot	geschnitten dazu anbieten

Bei getrockneten Hülsenfrüchten: Hülsenfrüchte separat über Nacht in der dreifachen Menge Wasser einweichen. Hülsenfrüchte morgens abgiessen, in frischem Wasser ohne Salz separat 40-50 Minuten weichkochen. Abgiessen, abtropfen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Peperoni halbieren, entkernen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Chili und Peperoni zugeben, auf mittlerer Stufe fünf Minuten anbraten, gelegentlich umrühren. Tomatenpüree, Sojagehacktes und Paprika zugeben, zwei Minuten mitbraten. Weizenschrot, Essig und Bouillon zugeben, aufkochen.

Karotte und Kartoffel schälen, in feine Streifen raffeln, unterrühren, 15 Minuten weichkochen. Essiggurken in feine Streifen schneiden, Koriander fein hacken.

Wenn das Gemüse weich ist, gekochte Bohnen (oder Bohnen aus der Dose), Mais und Saucencreme unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, nochmals aufkochen. Mit Essiggurken und Koriander garnieren.