

## Chilli Sin Carne mit Wildreis von Oliver Roos

Mengen für 40 Personen

8.0 Liter Bouillon (flüssig)
1.6 kg Kartoffeln festkochend
1.2 kg rote Linsen
2.8 kg rote Bohnen
3.2 kg gehackte Tomaten
1.2 kg Mais
360 g Zwiebel
8.0 Stück Knoblauchzehen
200 g Tomatenpuree
2.8 kg Wildreis

Zwiebel, Knoblauch abziehen, fein würfeln, in Öl glasig dünsten. Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden, kurz mitdünsten. Linsen zugeben, Gemüsebrühe angießen, alles ca. 20 Min. köcheln lassen.

Bohnen, Mais und passierte Tomaten zugeben, aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Chili- und Paprikapulver würzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Das Chili sin Carne auf tiefen Tellern anrichten und mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.