



Chili con Carne (mit Reis) von Kyovee

Mengen für 40 Personen

Tags: Für Zeltlager, Einfach, Laktosefrei, Fleischgericht

Gewürze: Paprika, Chillipulver, Cayenne Pfeffer, Salz, Pfeffer

3.2 kg Langkornreis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
8.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
3.2 kg Tofu	auf grosser Stufe anbraten
800 g Zwiebeln	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten (1 Zwiebel ~ 80g)
10 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
1.2 kg Paprika	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten (1 Paprika ~ 155g)
3.2 kg gehackte Tomaten	zugeben, mischen
1.2 kg Mais	zugeben, mischen
1.64 kg rote Bohnen	zugeben, mischen
0.00 dl Bouillon (flüssig)	bei zuwenig Flüssigkeit hinzugeben
0.00 g Salz	mit Salz, Pfeffer, Paprika, Chilipulver und Cayennepfeffer würzen. Auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren: Kochzeit 15 bis 20 Minuten