

Chili con Soja

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 120 Personen

Gewürze: Cayenne Pfeffer

2.4 dl Öl	in Pfanne erhitzen
1.8 kg Zwiebeln	Mit Knoblauch zusammen anbraten bis sie goldbraun sind. Dann mit Brühe ablöschen und Soja-Hack dazugeben.
36 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
6.0 Liter Bouillon (flüssig)	
3 kg Hackfleisch	(trockenes Sojahackfleisch) in die kochende Brühe geben, bevor das tomatenmark reinkommt
12 kg gehackte Tomaten	Anschließend alle anderen Zutaten zugeben.
1.8 kg Tomatenmark	
1.2 kg Mais	
2.4 kg Paprika	
12 kg rote Bohnen	kidneybohnen!
96 g Salz	
96 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
3.6 dl Sauerrahm	Alternativ Schmand, einen Esslöffel auf jeden Teller geben.
120 g Cayennepfeffer	
3.6 kg Brot	Beilage zum chili