Chili con Soja von Dominik Pfeiffer

Mengen für 18 Personen

Gewürze: Cayenne Pfeffer

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