

Chili con Soja

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 24 Personen

Gewürze: Cayenne Pfeffer

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