

Chili con Soja

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 400 Personen

Gewürze: Cayenne Pfeffer

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