



Chili con Soja

von Quirli

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Cayenne Pfeffer

6.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
450 g Zwiebeln	Mit Knoblauch zusammen anbraten bis sie goldbraun sind. Dann mit Brühe ablöschen und Soja-Hack dazugeben.
9.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	
750 g Soja Granulat (wie Hack)	(trockenes Sojahackfleisch) in die kochende Brühe geben, bevor das tomatenmark reinkommt
3.0 kg gehackte Tomaten	Anschließend alle anderen Zutaten zugeben.
450 g Tomatenmark	
300 g Mais	
600 g Paprika	
3.0 kg rote Bohnen	kidneybohnen!
24 g Salz	
24 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
90 g Crème fraiche	einen Esslöffel auf jeden Teller geben.
30 g Cayennepfeffer	
1.8 kg Langkornreis	