

# Chili con Soja Sola 25

von Juliana Vincens

Mengen für 39 Personen

Gewürze: Cayenne Pfeffer

7.8 cl Öl	in Pfanne erhitzen
585 g Zwiebeln	Mit Knoblauch zusammen anbraten bis sie goldbraun sind. Dann mit Brühe ablöschen und Soja-Hack dazugeben.
11.7 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
1.95 Liter Bouillon (flüssig)	
975 g Soja Granulat (wie Hack)	(trockenes Sojahackfleisch) in die kochende Brühe geben, bevor das tomatenmark reinkommt
3.9 kg gehackte Tomaten	Anschließend alle anderen Zutaten zugeben.
585 g Tomatenmark	
390 g Mais	
780 g Paprika	
3.9 kg rote Bohnen	kidneybohnen!
31.2 g Salz	
31.2 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
19.5 g Chilipulver	
117 g Crème fraiche	einen Esslöffel auf jeden Teller geben.
39 g Cayennepfeffer	
2.34 kg Langkornreis	