

## Chili con Tofu von Kilian Schlunegger

Mengen für 40 Personen

Tofu in einer Schüssel mit der Hand gut „zerkrümeln“. Knoblauchpulver, Salz und Chilipulver hinzugeben und gut vermengen.

Zwiebel, Knoblauch und Chili fein hacken, Paprika würfeln.

Öl in eine heiße Pfanne geben und Zwiebel, Paprika und Chili ca. 5 Min. anbraten.

Tofu hinzufügen und weitere 5 Min. bei mittlerer bis hoher Hitze gut anbraten. Ab und zu umrühren.

Die Zutaten für die Sauce in einen Topf geben und kurz aufkochen. Alle Zutaten aus der Pfanne hinzufügen und 20 Minuten bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Mais und Kidneybohnen hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Tortilla Chips oder frischem Brot, Limettenspalten Koriander servieren.

Quelle: <https://www.eat-this.org/chili-con-tofu/>

Tags: Laktosefrei, günstig, Einfach, Für Zeltlager, Vegetarisch, Vegan

Gewürze: Salz, Pfeffer

4.5 kg Tofu	
16 Stück Knoblauchzehen	
600 g Zwiebel	
100 g Chilischoten	2.5 stk. Schoten
800 g Paprika	
80 g Salz	
3 dl Olivenöl	
2.5 kg Mais	
2.5 kg rote Bohnen	Kidneybohnen
3 kg geschälte Tomaten	für Sauce
3 Liter Bouillon (flüssig)	für Sauce
300 g Tomatenpuree	für Sauce
120 g Kümmel	(Kreuzkümmel) für Sauce
1.0 dl Ahornsirup	(oder Agavendicksaft) für Sauce
500 g Limetten	2.5 Stk (für 10 Pers)
120 g Koriander	

Das Chili lässt sich sehr gut aufheben