

## Chili con Tofu von KücheAubila

Mengen für 50 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: Vegetarisch, Laktosefrei, Für Zeltlager, günstig, Einfach, Vegan

Gewürze: Salz, Pfeffer

5.625 kg Tofu	
20 Stück Knoblauchzehen	
750 g Zwiebel	
125 g Chilischoten	2.5 stk. Schoten
1.0 kg Paprika	
100 g Salz	
3.75 dl Olivenöl	
3.13 kg Mais	
3.13 kg rote Bohnen	Kidneybohnen
3.13 kg Kichererbsen	
3.75 kg geschälte Tomaten	für Sauce
3.75 Liter Bouillon (flüssig)	für Sauce
375 g Tomatenpuree	für Sauce
150 g Kreuzkümmel	(Kreuzkümmel) für Sauce
625 g Limetten	2.5 Stk (für 10 Pers)

Das Chili lässt sich sehr gut aufheben