

Chili pour Fanfare (Vegi) von Dominik Jenni

Mengen für 10 Personen

Das die Fanfaren auch geblasen werden ... (Die Fenster in den Schlägen sollten geöffnet werden.)

2.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
700 g Pilze	auf grosser Stufe anbraten
15 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
2.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
15 g Mehl	darüberstäuben, mischen
1.0 kg gehackte Tomaten	
50 g Tomatenpuree	
100 g Mais	
300 g rote Bohnen	
300 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
400 g Soja Granulat (wie Hack)	
8.0 g Salz	
8.0 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
400 g Brot	in Scheiben dazu servieren

benötigt Chilipulver