Chili sin Carne von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

800 g Tofu	In Würfel schneiden und anbraten
5.0 cl Öl	
15 g Salz	(15g = 3 Teelöffel)
500 g Zwiebel	Hacken (500g = ca. 3 grosse Zwiebeln)
5.0 Stück Knoblauchzehen	
100 g Tomatenpuree	
2.0 g Chilischoten	
5.0 g Cayennepfeffer	Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenpüree, Chili und Cayennepfeffer zusammen andünsten
7.5 dl Rotwein	ablöschen
7.0 dl Wasser	
1.6 kg gehackte Tomaten	
600 g Mais	
400 g Kartoffeln festkochend	schälen und kleine Würfel schneiden
400 g rote Bohnen	(12h vorher einlegen) Wasse, gehackte Tomaten, Mais, Kartoffeln und Bohnen dazu geben und 1.5h schmoren. Dazwischen gelegentlich rühren. Gebratener Tofu am Schluss wieder zugeben.

ACHTUNG: rote Bohnen 12h vorher einlegen