

Chili sin carne von Julia Kälin

Mengen für 31 Personen

hmmm fein

6.2 cl Öl	in Pfanne erhitzen
620 g Soja Granulat (wie Hack)	auf grosser Stufe anbraten (Vegihack Brewbee, achtung für Saphira glutenfreies kaufen!)
46.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
7.75 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
46.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
3.1 kg gehackte Tomaten	
155 g Tomatenpuree	
620 g Mais	
930 g rote Bohnen	
930 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben ! Saphira !
24.8 g Salz	
24.8 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten

benötigt Chilipulver