

Chili sin Carne

von c.peterhilke@gmail.com

Mengen für 30 Personen

1.8 kg Langkornreis	
15 Stück Zwiebeln	
15 Stück Knoblauchzehen	
1.5 kg Bouillion	Gemüsebouillon
4.5 kg rote Bohnen	
3.0 kg Mais	
6.0 kg gehackte Tomaten	
450 g Tomatenmark	Tomatenmark
180 g Oregano	
30 g Chilischoten	Chilipulver
225 g Paprika	Edelsüss, 5 TL
15 TL Salz	
120 g Pfeffer	2.5 TL

Zuerst die Zwiebeln und die Knoblauchzehen zerkleinern. Anschließend ein wenig Rapsöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauchzehen darin anbraten.

Dann das Tomatenmark unterrühren und auch die Gemüsebrühe sowie die gestückelten Tomaten hinzugeben. Danach den abgetropften Mais, die Kidneybohnen und Linsen sowie die Gewürze, Salz und Pfeffer unterrühren. Bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel für ca. 20 Min. köcheln lassen und zwischendurch umrühren. Am Ende gegebenenfalls nochmal mit Gewürzen abschmecken.