Chili sin carne von Linda Egger

Mengen für 10 Personen

Quelle: angelehnt an
https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/chili-con-carne-10003626/?srsltid=AfmBOoprqGTq9lXEk4ox9lwjnYfJF3GYEvknIkwcCwPPIm_GCH6L-chD

150 g rote Bohnen	
400 g Zwiebeln	schälen, fein hacken
5.0 Stück Knoblauchzehen	schälen, pressen
1.0 g Chilischoten	Stück, nicht Gramm entkernen, fein hacken
500 g Kartoffeln festkochend	schälen, in Würfel schneiden
700 g Mais	abtropfen
300 g Veganes Hackfleisch aus Erbsenprotein	Brewbee Ghackets verwenden im Verhältnis 1:3 einweichen mit heisser Bouillon, Wasser oder Fond abtropfen lassen, anbraten, herausnehmen, evtl. salzen Hitze reduzieren
75 g Tomatenpuree	
3.0 g Cayennepfeffer	Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Tomatenpüree, Cayennepfeffer und rote Bohnen in derselben Pfanne ca. 1 Min. andämpfen.
1.75 Liter Wasser	dazugiessen
2.0 kg gehackte Tomaten	Tomaten, Kartoffeln, Mais und Fleisch beigeben, mischen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 2 Std. schmoren.
275 g Tortilla Chips	dazu servieren