

# Chili sin carne

von Linda Egger

Mengen für 46 Personen

Quelle: angelehnt an

[https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/chili-con-carne-10003626/?srsltid=AfmBOoprqGTq9IXEk4ox9lwjnYfJF3GYEvknlkwcCwPPIm\\_GCH6L-chD](https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/chili-con-carne-10003626/?srsltid=AfmBOoprqGTq9IXEk4ox9lwjnYfJF3GYEvknlkwcCwPPIm_GCH6L-chD)

690 g rote Bohnen	
1.84 kg Zwiebeln	schälen, fein hacken
23 Stück Knoblauchzehen	schälen, pressen
4.6 g Chilischoten	Stück, nicht Gramm entkernen, fein hacken
2.3 kg Kartoffeln festkochend	schälen, in Würfel schneiden
3.22 kg Mais	abtropfen
1.38 kg 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
345 g Tomatenpuree	
13.8 g Cayennepfeffer	Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Tomatenpüree, Cayennepfeffer und rote Bohnen in derselben Pfanne ca. 1 Min. andämpfen.
8.05 Liter Wasser	dazugiessen
9.2 kg gehackte Tomaten	Tomaten, Kartoffeln, Mais und Fleisch begeben, mischen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 2 Std. schmoren.
1.265 kg Tortilla Chips	dazu servieren