Chili sin carne mit Brot (Vegan) by Dingo von Janick

Spielmann

Mengen für 25 Personen

Quelle: TipTopf s.137

5.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
875 g Soja Granulat (wie Hack)	auf grosser Stufe anbraten
1.0 kg Zwiebeln	In Würfel schneiden, zusammen mit dem Knoblauch zugeben, sofort auf kleine Stufe zurückschalten, Goldbraun braten.
7.5 Stück Knoblauchzehen	
37.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
2.25 kg gehackte Tomaten	mitdünsten.
125 g Tomatenpuree	dazugeben
7.5 dl Wasser	ablöschen, aufkochen
875 g rote Bohnen	dazugeben, mischen
450 g Mais	abtropfen, dazugeben
12.5 g Chilischoten	Achtung!!! Mit Handschuhen schneiden!! Verbrennungsgefahr. in 2. Pfanne anschwärzen, zerhacken und dazugeben.
50 g Cayennepfeffer	würzen
20 g Salz	
20 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben
2.0 kg Brot	Dazustellen