

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

Spielmann

Mengen für 40 Personen

Quelle: TipTopf s.137

8.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
1.4 kg Soja Granulat (wie Hack)	auf grosser Stufe anbraten
1.6 kg Zwiebeln	In Würfel schneiden, zusammen mit dem Knoblauch zugeben, sofort auf kleine Stufe zurückschalten, Goldbraun braten.
12 Stück Knoblauchzehen	
60 g Mehl	darüberstäuben, mischen
3.6 kg gehackte Tomaten	mitdünsten.
200 g Tomatenpuree	dazugeben
1.2 Liter Wasser	ablöschen, aufkochen
1.4 kg rote Bohnen	dazugeben, mischen
720 g Mais	abtropfen, dazugeben
20 g Chilischoten	Achtung!!! Mit Handschuhen schneiden!! Verbrennungsgefahr. in 2. Pfanne anschwärzen, zerhacken und dazugeben.
80 g Cayennepfeffer	würzen
32 g Salz	
32 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben
3.2 kg Brot	Dazustellen