

Chili sin carne mit Brot (Vegan) by Dingo von Leo Knecht

Mengen für 40 Personen

Angepasst: 08.07.2025

Quelle: TipTopf s.137

8.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
1.6 kg Soja Granulat (wie Hack)	auf grosser Stufe anbraten
1.68 kg Zwiebeln	In Würfel schneiden, zusammen mit dem Knoblauch zugeben, sofort auf kleine Stufe zurückschalten, Goldbraun braten.
16 Stück Knoblauchzehen	
80 g Maisstärke/Maizena	darüberstäuben, mischen
4.0 kg gehackte Tomaten	mitdünsten.
240 g Tomatenpuree	dazugeben
1.2 Liter Wasser	ablöschen, aufkochen
1.6 kg rote Bohnen	dazugeben, mischen
800 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
2 kg Tortillas (Fladenbrot)	Dazustellen