

Chili sin carne mit Brot (Vegan) by Tilli von Ramon Steinmann

Mengen für 80 Personen

Quelle: TipTopf s.137

1.6 dl Öl	in Pfanne erhitzen
3.2 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.
24 Stück Knoblauchzehen	
120 g Mehl	darüberstäuben, mischen
8.0 kg gehackte Tomaten	mitdünsten.
400 g Tomatenpuree	dazugeben
2.4 Liter Wasser	ablöschen, aufkochen
3.2 kg rote Bohnen	dazugeben, mischen
1.6 kg Mais	abtropfen, dazugeben
120 g Chilischoten	in 2. Pfanne anschwärzen, zerhacken und dazugeben.
120 g Cayennepfeffer	würzen
64 g Salz	
64 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben
6.4 kg Brot	Dazustellen