

Chili sin Carne (Sojahack) von Smurf

Mengen für 10 Personen

5 dl Bouillon (flüssig)	
4 cl Sojasauce	
10 g Glutamat	
20 g Streuwürze	Streumi aus der Tube
200 g Soja Granulat (wie Hack)	In der Flüssigkeit einweichen, mind. 5 Minuten ziehen lassen. Danach Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Gehacktes anbraten.
2.0 dl Rotwein	Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen.
400 g Zwiebel	Häckseln!
4.0 Stück Knoblauchzehen	Häckseln.
2.0 Stück Pepperoni	Waschen, in Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Pepperoni begeben und mitbraten.
50 g Tomatenmark	Tomatenmark dazugeben und 2 Minuten mitrösten.
500 g rote Bohnen	aus der Dose, abtropfen, abspülen
1.0 kg Mais	abtropfen, abspülen. Nun die Kidney Bohnen und den Mais begeben und weitere 2 Minuten anbraten.
5 cl Rotwein	Ablöschen.
1.5 kg gehackte Tomaten	Dazugeben.
200 g Kartoffeln festkochend	Schälen und in kleinen Würfeln dazugeben. Mindestens so lange kochen lassen, bis die Kartoffeln beim Stichtest vom Messer rutschen.
5.0 g Pfeffer	
1.0 g Chilischoten	Scharfe Chilischoten hinzugeben (aber calma).