

## Chili sin Carne (Sojahack) von Smurf

Mengen für 45 Personen

2.25 Liter Bouillon (flüssig)	
1.8 dl Sojasauce	
45 g Glutamat	
90 g Streuwürze	Streumi aus der Tube
900 g Soja Granulat (wie Hack)	In der Flüssigkeit einweichen, mind. 5 Minuten ziehen lassen. Danach Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Gehacktes anbraten.
9.0 dl Rotwein	Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen.
1.8 kg Zwiebel	Häckseln!
18 Stück Knoblauchzehen	Häckseln.
9.0 Stück Peperoni	Waschen, in Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni begeben und mitbraten.
225 g Tomatenmark	Tomatenmark dazugeben und 2 Minuten mitrösten.
2.25 kg rote Bohnen	aus der Dose, abtropfen, abspülen
4.5 kg Mais	abtropfen, abspülen. Nun die Kidney Bohnen und den Mais begeben und weitere 2 Minuten anbraten.
2.25 dl Rotwein	Ablöschen.
6.75 kg gehackte Tomaten	Dazugeben.
900 g Kartoffeln festkochend	Schälen und in kleinen Würfeln dazugeben. Mindestens so lange kochen lassen, bis die Kartoffeln beim Stichtest vom Messer rutschen.
22.5 g Pfeffer	
4.5 g Chilischoten	Scharfe Chilischoten hinzugeben (aber calma).