

Chili sin carne (Vegi) von Flurin Räber

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, enthält Pilze, Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

250 g Soja Schnitzel (wie geschneitzeltes/Gyros)	15-30min in lauwarmen Bouillon einlegen
2.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
3.0 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
400 g Lauch	klein schneiden
1.0 Stück Pepperoni	klein schneiden
2.0 Stück Rübli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles begeben
1.0 kg gehackte Tomaten	
50 g Tomatenpuree	
100 g Mais	
250 g rote Bohnen	
250 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
8.0 g Salz	
8.0 g Koriander	
1.0 cl Tabasco	Begeben, Schärfe selbst bestimmen
8.0 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten