

Chilli Con Vegi mit Polenta von Oliver Roos

Mengen für 30 Personen

3.0 kg Hackfleisch	Vegi Hackfleisch !!!
1.8 kg rote Bohnen	
2.7 kg gehackte Tomaten	
900 g Mais	
270 g Zwiebel	
6.0 Stück Knoblauchzehen	
150 g Tomatenpuree	
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	
2.1 kg Maisgries fein	
300 g Reibkäse	

Zwiebeln hacken, Knoblauch pressen und mit Öl anbraten
Hackfleisch begeben und mit Mehl bestäuben
Tomaten, Tomatenpüre, Mais und Bohnen begeben
bei zuwenig Flüssigkeit mit Bouillon strecken
Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Cayennepfeffer würzen
Auf kleiner Stufe garen

Polenta gemäss Packung kochen
Vom Herd nehmen und mit Butter verfeinern
Nach Belieben mit Gewürzen abschmecken