



Chilli sin carne

von Florence Bühler

Mengen für 35 Personen

Quelle: <https://www.tegut.com/rezept/chili-sin-carne.html>

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Chillipulver, Salz

2.1 kg Kartoffeln festkochend
17.5 g rote Bohnen
8.75 g gehackte Tomaten
7.0 g Mais
14 Stück Zwiebeln
21 Stück Knoblauchzehen
7.0 Liter Bouillon (flüssig)
3.5 g Schnittlauch
3.5 kg Brot
438 g Tomatenmark

Zwiebel, Knoblauch abziehen, fein würfeln, in Öl glasig mit dem Tomatenmark dünsten. Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden, kurz mitdünsten. Gemüsebrühe angießen, alles ca. 20 Min. köcheln lassen. 2 Dosen à 420 ml Bohnen, 1 mittlere Dose Mais und 2.5 Dosen gehackte Tomaten zugeben, aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Chili- und Paprikapulver würzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.