

Chilli sin Carne

von Sara Nyffeler

Mengen für 30 Personen

Quelle: Green Topf

9.0 Stück Zwiebeln	
9.0 Stück Knoblauchzehen	Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze fünf Minuten anbraten, gelegentlich umrühren.
750 g Soja Granulat (wie Hack)	getrocknetes Sojagranulat in Bouillon aufkochen und 10 minuten köcheln lassen
150 g Tomatenpuree	
3.0 kg gehackte Tomaten	
90 g Paprika	Tomatenpüree, Tomaten, Sojagehacktes & Paprika zugeben, zwei Minuten mitbraten
4.5 Liter Bouillon (flüssig)	zugeben und aufkochen
1.13 kg weisse Bohnen	
1.13 kg rote Bohnen	
600 g Mais	Bohnen und Mais dazugeben
2.1 kg Wildreis	Nach Packungsanleitung
510 kg Crème fraiche	