Chilli sin Carne von Sidi

Mengen für 35 Personen

Quelle: Green Topf

10.5 Stück Zwiebeln	
10.5 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.
875 g Soja Granulat (wie Hack)	getrocknetes Sojagranulat in Bouillon aufkochen und 10 minuten köcheln lassen
175 g Tomatenpuree	
3.5 kg gehackte Tomaten	
105 g Paprika	Tomatenpüree, Tomaten, Sojagehacktes & Paprika zugeben, zwei Minuten mitbraten
5.25 Liter Bouillon (flüssig)	zugeben und aufkochen
1.31 kg weisse Bohnen	
1.31 kg rote Bohnen	
700 g Mais	Bohnen und Mais dazugeben