

# Chilli sin Carne brewbee von Zottli

Mengen für 10 Personen

4.5 dl Bouillon (flüssig)	
4 cl Sojasauce	
200 g Soja Granulat (wie Hack)	einweichen
400 g Zwiebel	
4.0 Stück Knoblauchzehen	
4.0 Stück Pepperoni	waschen, in Streifen schneiden
1.0 kg rote Bohnen	aus der Dose, abtropfen, abspülen
1.0 kg Mais	abtropfen, abspülen
4 dl Rotwein	
5.0 g Pfeffer	
15 Stück türkisches Fladenbrot	

1. brewbee Ghackets: Gemüsebrühe mit Sojasauce und Rotwein aufkochen und heiss über das brewbee Ghackets giessen.

5 Minuten ziehen lassen.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Peperoni und Chili entkernen und in feine Streifen schneiden. Mais und Kidney Bohnen in ein Sieb geben und Einlegesaft abspülen.

3. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, brewbee Gehacktes scharf anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni begeben und mitbraten. Tomatenmark dazugeben und 2 Minuten mitrösten. Nun die Chilistreifen, Kidney Bohnen und den Mais begeben und weitere 2 Minuten anbraten.

4. Mit Appenzeller Bier und Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren.

5. Koriander und Kreuzkümmel begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.