

Chilli sin Carne von Moritz Anonym

Mengen für 10 Personen

Quelle: Green Topf

Gewürze: Chillipulver, Paprika, Muskatnuss, Salz, Rosmarin

4.0 Stück Zwiebeln	
6.0 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.
200 kg Quorn	Hackfleischvariante in Migros. im Vok 15min mit Öl anbraten.
50 g Tomatenpuree	
1.0 kg gehackte Tomaten	
50 g Paprika	Tomatenpuree, Tomaten, Sojagehacktes & Paprika zugeben, zwei Minuten mitbraten
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	zugeben und aufkochen
750 g rote Bohnen	
200 g Mais	Bohnen und Mais dazugeben
100 g Rüebli	
1.5 kg Brot	