

Chilli sin Carne von Moritz Anonym

Mengen für 40 Personen

Quelle: Green Topf

Gewürze: Rosmarin, Chillipulver, Salz, Muskatnuss, Paprika

16 Stück Zwiebeln	
24 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.
800 kg Quorn	Hackfleischvariante in Migros. im Vok 15min mit Öl anbraten.
200 g Tomatenpuree	
4.0 kg gehackte Tomaten	
200 g Paprika	Tomatenpüree, Tomaten, Sojagehacktes & Paprika zugeben, zwei Minuten mitbraten
6 Liter Bouillon (flüssig)	zugeben und aufkochen
3 kg rote Bohnen	
800 g Mais	Bohnen und Mais dazugeben
400 g Rüebli	
6.0 kg Brot	