Chilli sin Carne von Moritz Anonym

Mengen für 50 Personen

Quelle: Green Topf

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Chillipulver, Salz, Rosmarin

20 Stück Zwiebeln	
30 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.
1000 kg Quorn	Hackfleischvariante in Migros. im Vok 15min mit Öl anbraten.
250 g Tomatenpuree	
5.0 kg gehackte Tomaten	
250 g Paprika	Tomatenpüree, Tomaten, Sojagehacktes & Paprika zugeben, zwei Minuten mitbraten
7.5 Liter Bouillon (flüssig)	zugeben und aufkochen
3.75 kg rote Bohnen	
1.0 kg Mais	Bohnen und Mais dazugeben
500 g Rüebli	
7.5 kg Brot	