

Chilli sin Carne

von Moritz Anonym

Mengen für 60 Personen

Quelle: Green Topf

Gewürze: Rosmarin, Paprika, Salz, Chillipulver, Muskatnuss

24 Stück Zwiebeln	
36 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.
1200 kg Quorn	Hackfleischvariante in Migros. im Vok 15min mit Öl anbraten.
300 g Tomatenpuree	
6.0 kg gehackte Tomaten	
300 g Paprika	Tomatenpüree, Tomaten, Sojagehacktes & Paprika zugeben, zwei Minuten mitbraten
9 Liter Bouillon (flüssig)	zugeben und aufkochen
4.5 kg rote Bohnen	
1.2 kg Mais	Bohnen und Mais dazugeben
600 g Rüebli	
9.0 kg Brot	