

Chilli sin Carne Horw von Küche JWK

Mengen für 10 Personen

Quelle: Green Topf

300 g Zwiebeln	
3.0 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.
250 g Soja Granulat (wie Hack)	getrocknetes Sojagranulat in Bouillon aufkochen und 10 minuten köcheln lassen
50 g Tomatenpuree	
1.0 kg gehackte Tomaten	
30 g Paprika	Tomatenpüree, Tomaten, Sojagehacktes & Paprika zugeben, zwei Minuten mitbraten
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	zugeben und aufkochen
375 g weisse Bohnen	
375 g rote Bohnen	
200 g Mais	Bohnen und Mais dazugeben