

# 1 Howto Chili sin Carne (fuer ca 30 Personen)

## 1.1 Zutaten :

- 12 - 13 Dosen Kidney Bohnen (a 425 g)
- 6 - 7 Dosen Mais (a 385 g)
- ca 20 - 24 kl. (a 70 g) Dosen Tomatenmark (oder aequivalentes !)
- ca ca 20 - 24 zehen Knoblauch (in Knollen ?)
- ca 12 Esslöffel Curry
- ca 6 (mild) - 12 (schaaarf) chili
- 12 Zwiebeln
- 18 Tomaten
- 6 Rote Paprika
- Pflanzenoel
- Baguette (kräuter Baguette zum aufbacken ?) ca 20 stk.
- ca 2 std Zeit
- Sojacrisp (660 g)

## 1.2 Zubereitung :

- Wasser erhitzen (kocher !) → Sojacrisp einweichen
- sehr grosser Topf mit Pflanzenöl erhitzen
- Mais und Kidneybohnen abtropfen lassen
- Tomatenmark doeschen öffnen
- Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Chili schneiden
- ofen erhitzen
- Sojacrisp unter fliessend Wasser abspülen
- Zwiebeln in den Topf geben, anbraten (3 min)
- Paprikastücke in den Topf, auch anbraten (2 min)
- Sojacrisp in den Topf
- Baguett in den Ofen (ca 12 min drinne lassen)
- Mais und Kidneybohnen in den Topf
- ca 4,2 L wasser (700 ml fuer 4-5 Personen) in den Topf, aufkochen
- Tomatenmark hinzugeben

- Chili langsam in den topf
- Knoblauch hinein
- Tomaten dazu
- Curry rein
- salzen, abschmecken
- Baguett nicht vergessen !!
- alles servieren :D