Chili sin Carne



Nach einem Rezept von migusto

Rezept für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 6 | Stk | Zwiebeln, fein gehackt |  |
| 12 | Stk | Knoblauchzehen, fein gehackt |  |
| 3 | Stk | kleine Chilischoten, fein gehackt, nach Belieben entkernt |  |
| 6 | EL | Olivenöl | Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili dazugeben und dünsten. |
| 840 | g | Karotten, fein gewürfelt |  |
| 1.2 | kg | Peperoni, gewürfelt |  |
| 12 | EL | Tomatenpüree | Karotten, Peperoni und Tomatenpüree beigeben, ca. 3 Minuten dünsten. |
| 5 | Dosen | Pelati, gehackt à 400g |  |
| 300 | g | Bulgur |  |
| 2.4 | l | Gemüsebouillon | Gehackte Pelati und Bulgur beigeben. Mit Bouillon ablöschen. |
| 6 | TL | Salz |  |
| 3 | TL | Pfeffer |  |
| 180 | g | extradunkle Schokolade, 72% Kakaoanteil | Mit Salz und Pfeffer würzen. Schokolade in Stücke brechen und beigeben. Rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. |
| 6 | Dosen | Kidneybohnen à 400g |  |
| 6 | Dosen | Borlottibohnen à 400g | Beide Bohnensorten in ein Sieb abgiessen, abspülen und abtropfen lassen. Zum Chili geben. Alles bei kleiner Hitze ca. 25 Minuten zugedeckt köcheln lassen |
| 6 | Bund | Petersilie | Petersilie abzupfen. Zum Chili servieren. |