

Chili sin Carne

Zubereitung: ca. 40 min

Portionen: 10



Hauptzutaten:

- 750 g rote Linsen
- 5 Dosen Kidneybohnen
- 5 Dosen Mais
- 10 Kartoffeln
- 5 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 2-3 Päckchen passierte Tomaten
- 3,5 Liter Gemüsebrühe
- 5 EL Öl
- als Beilage: Reis oder Baguette

Gewürze:

- 2-3 EL Chilipulver
- 2 EL Paprikapulver
- opt.: Kreuzkümmel, Currypulver
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in Öl anschwitzen.
2. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und dazu geben.
3. Rote Linsen kurz abbrausen und dazu geben.
4. Mit Gemüsebrühe ablöschen und 20-25 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln durch sind.
5. Kidneybohnen und Mais abtropfen lassen, unterrühren und heiß werden lassen.
6. Nach Belieben die Suppe mit den passierten Tomaten strecken.
7. Würzen: Salz, Pfeffer, Paprika- und Chilipulver. Nach Belieben Kreuzkümmel und Currypulver hinzufügen.