Chili con carne (Vegi) von Retu

Mengen für 23 Personen

hmmm fein

4.6 cl Öl	in Pfanne erhitzen
1.61 kg Pilze	auf grosser Stufe anbraten
34.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
5.75 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
34.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
2.3 kg gehackte Tomaten	
115 g Tomatenpuree	
230 g Mais	
863 g rote Bohnen	
863 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
18.4 g Salz	
18.4 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten

benötigt Chilipulver