Chili con carne (Vegi) von Retu

Mengen für 31 Personen

hmmm fein

6.2 cl Öl	in Pfanne erhitzen
2.17 kg Pilze	auf grosser Stufe anbraten
46.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
7.75 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
46.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
3.1 kg gehackte Tomaten	
155 g Tomatenpuree	
310 g Mais	
1.16 kg rote Bohnen	
1.16 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
24.8 g Salz	
24.8 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