Chili con carne (Vegi) von Retu

Mengen für 32 Personen

hmmm fein

6.4 cl Öl	in Pfanne erhitzen
2.24 kg Pilze	auf grosser Stufe anbraten
48 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
8.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
48 g Mehl	darüberstäuben, mischen
3.2 kg gehackte Tomaten	
160 g Tomatenpuree	
320 g Mais	
1.2 kg rote Bohnen	
1.2 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
25.6 g Salz	
25.6 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