

Chili con carne (Vegi) von Leïla

Mengen für 40 Personen

hmmm fein

8.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
2.8 kg Pilze	auf grosser Stufe anbraten
60 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
10 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
60 g Mehl	darüberstäuben, mischen
4.0 kg gehackte Tomaten	
200 g Tomatenpuree	
400 g Mais	
1.5 kg rote Bohnen	
1.5 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
32 g Salz	
32 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
1.6 kg Brot	in Scheiben dazu servieren

benötigt Chilipulver