Chili con carne (Vegi) von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

hmmm fein

2.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
700 g Pilze	auf grosser Stufe anbraten
15 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
2.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
15 g Mehl	darüberstäuben, mischen
1.0 kg gehackte Tomaten	
50 g Tomatenpuree	
285 g Mais	
375 g rote Bohnen	
375 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
8.0 g Salz	
8.0 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