

Chili con Verdura

von Jonas Räber

Mengen für 33 Personen

hmmm fein

6.6 cl Öl	in Pfanne erhitzen
9.9 Stück Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
8.25 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
49.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
2.64 kg gehackte Tomaten	
165 g Tomatenpuree	
6.6 Stück Pepperoni	
825 g Mais	
1.32 kg Lauch	
1.24 kg rote Bohnen	
1.24 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
16.5 g Zimt	
26.4 g Salz	
26.4 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