

Chili sin carne von Leon Fahrni

Mengen für 10 Personen

500 g Zwiebel	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
12.5 g Chilischoten	
350 g Rüebli	
3.225 Stück Pepperoni	
83.3 g Tomatenpuree	
1.0 kg Tomaten	
125 kg Bulgur	
1.0 kg Bohnen	Kidneybohnen
1.0 kg Bohnen	Borlottibohnen
2.5 Bund Petersilie, frische	

2½ Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
2½ kleine Chilischoten
350 g Karotten
500 g Peperoni
2½ EL Olivenöl
5 EL Tomatenpüree
2½ Dosen gehackte geschälte Tomaten à 400 g
125 g Bulgur
1 l Gemüsebouillon
2½ TL Salz
1¼ TL Pfeffer
2½ Dosen Kidneybohnen à 400 g
2½ Dosen Borlottibohnen à 400 g
2½ Bund Petersilie