

Chili sin carne (ohne peperoni) von KücheAubila

Mengen für 38 Personen

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Zwiebel, Knoblauch und Chili fein hacken.

Öl in eine heiße Pfanne geben und Zwiebel, Knoblauch und Chili ca. 5 Min. anbraten.

Ab und zu umrühren. Kartoffeln dazugeben. Die Zutaten für die Sauce in einen Topf geben und aufkochen. Alle Zutaten aus der Pfanne hinzufügen und 20 Minuten/bis die Kartoffeln fast gar sind bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Mais, Kidneybohnen und Kichererbsen hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Gewürzen abschmecken und Tortilla Chips oder frischem Brot, Limettenspalten Koriander servieren.

Tags: Vegan, Vegetarisch, günstig, Laktosefrei, Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.28 kg Kartoffeln festkochend	
15.2 Stück Knoblauchzehen	
570 g Zwiebel	
95 g Chilischoten	2.5 stk. Schoten
76 g Salz	
2.85 dl Olivenöl	
2.38 kg Mais	
2.38 kg rote Bohnen	Kidneybohnen
2.38 kg Kichererbsen	
2.85 kg geschälte Tomaten	für Sauce
2.85 Liter Bouillon (flüssig)	für Sauce
285 g Tomatenpuree	für Sauce
114 g Kreuzkümmel	(Kreuzkümmel) für Sauce
475 g Limetten	2.5 Stk (für 10 Pers)

Das Chili lässt sich sehr gut aufheben