



Chili sin carne (Vegi) von Wiff

Mengen für 12 Personen

Tags: enthält Pilze, Einfach, Vegetarisch, Für Zeltlager

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

2.4 cl Öl	in Pfanne erhitzen
3.6 Stück Zwiebeln	
3.6 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
480 g Lauch	klein schneiden
1.2 Stück Pepperoni	klein schneiden
2.4 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles begeben
1.2 kg gehackte Tomaten	
60 g Tomatenpuree	
120 g Mais	
450 g rote Bohnen	
450 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
9.6 g Salz	
1.2 cl Tabasco	Begeben, Schärfe selbst bestimmen
9.6 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten