



Chili sin carne (Vegi) von Wiff

Mengen für 15 Personen

Tags: Für Zeltlager, enthält Pilze, Einfach, Vegetarisch

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

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