# Chili sin carne (Vegi) von Wiff

Mengen für 26 Personen

Tags: Vegetarisch, enthält Pilze, Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

| | |
|---|---|
| 5.2 cl Öl | in Pfanne erhitzen |
| 7.8 Stück Zwiebeln | |
| 7.8 Stück Knoblauchzehen | schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten |
| 1.04 kg Lauch | klein schneiden |
| 2.6 Stück Pepperoni | klein schneiden |
| 5.2 Stück Rüebli | klein schneiden<br>Soald die Zwiebeln glasig sind alles beigeben |
| 2.6 kg gehackte Tomaten | |
| 130 g Tomatenpuree | |
| 260 g Mais | |
| 975 g rote Bohnen | |
| 975 g weisse Bohnen | zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben |
| 20.8 g Salz | |
| 2.6 cl Tabasco | Beigeben, Schärfe selbst bestimmen |
| 20.8 g Pfeffer | mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen.<br>auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren<br>wenn nötig Wasser hinzugeben<br>Kochzeit 15 bis 20 Minuten |