

# Chili sin carne (Vegi) von Wiff

Mengen für 38 Personen

Tags: enthält Pilze, Einfach, Für Zeltlager, Vegetarisch

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

7.6 cl Öl	in Pfanne erhitzen
11.4 Stück Zwiebeln	
11.4 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
1.52 kg Lauch	klein schneiden
3.8 Stück Pepperoni	klein schneiden
7.6 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles beigeben
3.8 kg gehackte Tomaten	
190 g Tomatenpuree	
380 g Mais	
1.42 kg rote Bohnen	
1.42 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
30.4 g Salz	
3.8 cl Tabasco	Beigeben, Schärfe selbst bestimmen
30.4 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten