Chili sin carne (Vegi) von Wiff

Mengen für 39 Personen

Tags: Vegetarisch, Für Zeltlager, Einfach, enthält Pilze

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

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