Chili sin carne (Vegi) von Wiff

Mengen für 4 Personen

Tags: enthält Pilze, Für Zeltlager, Einfach, Vegetarisch

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

8 ml Öl	in Pfanne erhitzen
1.2 Stück Zwiebeln	
1.2 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
160 g Lauch	klein schneiden
0.4 Stück Pepperoni	klein schneiden
* 64 g Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles beigeben
400 g gehackte Tomaten	
20 g Tomatenpuree	
40 g Mais	
150 g rote Bohnen	
150 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
3.2 g Salz	
4.0 ml Tabasco	Beigeben, Schärfe selbst bestimmen
3.2 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*