Chili sin carne (Vegi) von Wiff

Mengen für 42 Personen

Tags: enthält Pilze, Für Zeltlager, Einfach, Vegetarisch

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

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