

Chili sin carne (Vegi) von Wiff

Mengen für 47 Personen

Tags: Für Zeltlager, Vegetarisch, enthält Pilze, Einfach

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

9.4 cl Öl	in Pfanne erhitzen
14.1 Stück Zwiebeln	
14.1 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
1.88 kg Lauch	klein schneiden
4.7 Stück Pepperoni	klein schneiden
9.4 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles begeben
4.7 kg gehackte Tomaten	
235 g Tomatenpuree	
470 g Mais	
1.76 kg rote Bohnen	
1.76 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
37.6 g Salz	
4.7 cl Tabasco	Begeben, Schärfe selbst bestimmen
37.6 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten