



Chili sin carne (Vegi) von Ramona Kronenberg

Mengen für 35 Personen

Tags: Vegetarisch, Einfach, enthält Pilze, Für Zeltlager

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

7.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
10.5 Stück Zwiebeln	
5.25 Stück Pepperoni	klein schneiden
7.0 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles beugeben
350 g rote Linsen	Kochen, einlegen, dazugeben
3.5 kg gehackte Tomaten	
175 g Tomatenpuree	
350 g Mais	
1.31 kg rote Bohnen	
1.31 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
28 g Salz	
3.5 cl Tabasco	Beugeben, Schärfe selbst bestimmen
28 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten