

Lagerkochbuch.ch



Chili sin carne (Vegi)

von aryra

Mengen für 57 Personen

Tags: enthält Pilze, Für Zeltlager, Einfach, Vegetarisch

Gewürze: Chilipulver, Cayenne Pfeffer

1.14 dl Öl	in Pfanne erhitzen
17.1 Stück Zwiebeln	
17.1 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
2.28 kg Lauch	klein schneiden
5.7 Stück Pepperoni	klein schneiden
11.4 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles beigeben
5.7 kg gehackte Tomaten	
285 g Tomatenpuree	
570 g Mais	
2.14 kg rote Bohnen	
2.14 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
45.6 g Salz	
5.7 cl Tabasco	Beigeben, Schärfe selbst bestimmen
45.6 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten