

Chili sin carne (Vegi) \$ von Tweak

Mengen für 10 Personen

zum Ausprobieren: Kichererbsen

Tags: Für Zeltlager, Vegetarisch, Einfach, enthält Pilze

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

| | |
|---------------------------|---|
| 2.0 cl Öl | in Pfanne erhitzen |
| 3.0 Stück Zwiebeln | |
| 3.0 Stück Knoblauchzehen | schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten |
| 400 g Lauch | klein schneiden |
| 1.0 Stück Pepperoni | klein schneiden |
| 2.0 Stück Rüebli | klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles beigeben |
| 2.5 dl Bouillon (flüssig) | ablöschen |
| 1.0 kg gehackte Tomaten | |
| 50 g Tomatenpuree | |
| 100 g Mais | |
| 600 g rote Bohnen | zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben |
| 8.0 g Salz | |
| 1.0 cl Tabasco | Beigeben, Schärfe selbst bestimmen |
| 8.0 g Pfeffer | mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten |
| 500 g Brot | |