



# Chili sin carne (Vegi) von Linus Ackermann

Mengen für 21 Personen

Tags: Für Zeltlager, Vegetarisch, enthält Pilze, Einfach

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

|                          |                                                                                                                                                               |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.2 cl Öl                | in Pfanne erhitzen                                                                                                                                            |
| 6.3 Stück Zwiebeln       |                                                                                                                                                               |
| 6.3 Stück Knoblauchzehen | schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten                                                                                                             |
| 840 g Lauch              | klein schneiden                                                                                                                                               |
| 2.1 Stück Pepperoni      | klein schneiden                                                                                                                                               |
| 4.2 Stück Rüebli         | klein schneiden<br>Soald die Zwiebeln glasig sind alles beigeben                                                                                              |
| 2.1 kg gehackte Tomaten  |                                                                                                                                                               |
| 105 g Tomatenpuree       |                                                                                                                                                               |
| 210 g Mais               |                                                                                                                                                               |
| 788 g rote Bohnen        |                                                                                                                                                               |
| 788 g weisse Bohnen      | zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben                                                                                      |
| 16.8 g Salz              |                                                                                                                                                               |
| 2.1 cl Tabasco           | Beigeben, Schärfe selbst bestimmen                                                                                                                            |
| 16.8 g Pfeffer           | mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen.<br>auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren<br>wenn nötig Wasser hinzugeben<br>Kochzeit 15 bis 20 Minuten |
| 2.1 kg Brot              |                                                                                                                                                               |