Chili sin carne (Vegi) von Linus Ackermann

Mengen für 24 Personen

Tags: enthält Pilze, Einfach, Für Zeltlager, Vegetarisch

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

4.8 cl Öl	in Pfanne erhitzen
7.2 Stück Zwiebeln	
7.2 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
960 g Lauch	klein schneiden
2.4 Stück Pepperoni	klein schneiden
4.8 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles beigeben
2.4 kg gehackte Tomaten	
120 g Tomatenpuree	
240 g Mais	
900 g rote Bohnen	
900 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
19.2 g Salz	
2.4 cl Tabasco	Beigeben, Schärfe selbst bestimmen
19.2 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
2.4 kg Brot	