



Chili sin carne (Vegi) \$ von Raymond Wiedmer

Mengen für 20 Personen

Tags: Für Zeltlager, Vegetarisch, Einfach, enthält Pilze

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

4.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
6.0 Stück Zwiebeln	
6.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
800 g Lauch	klein schneiden
2.0 Stück Pepperoni	klein schneiden
4.0 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles beigeben
5.0 dl Rotwein	ablöschen
2.0 kg gehackte Tomaten	
100 g Tomatenpuree	
200 g Mais	
1.2 kg rote Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
16 g Salz	
2 cl Tabasco	Beigeben, Schärfe selbst bestimmen
16 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
1.0 kg Brot	