

Chili sin carne (Vegi) \$ von Raymond Wiedmer

Mengen für 80 Personen

Tags: Einfach, Für Zeltlager, Vegetarisch, enthält Pilze

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

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