

Chili sin carne (Vegi) von Noelia Schärli

Mengen für 18 Personen

Tags: enthält Pilze, Für Zeltlager, Vegetarisch, Einfach

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

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