Chili sin carne (Vegi) von Vani

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, Für Zeltlager, Einfach, enthält Pilze

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

2.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
3.0 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
350 g Rüebli	klein schneiden
3.0 Stück Pepperoni	klein schneiden
1.0 kg Kartoffeln festkochend	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles beigeben
1.0 kg gehackte Tomaten	
50 g Tomatenpuree	
200 g Bulgur	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	Nach 3min mit Bouillon ablöschen
1.0 kg Mais	
1.0 kg rote Bohnen	
75 g Schwarze Schokolade	
2.0 Bund Petersilie, frische	
8.0 g Salz	
8.0 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 20 Minuten