



Chili sin carne (Vegi) von laurentetienne37@gmail.com

Mengen für 68 Personen

Tags: Vegetarisch, Einfach, enthält Pilze, Für Zeltlager

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

1.36 dl Öl	in Pflanne erhitzen
20.4 Stück Zwiebeln	
2.72 kg Lauch	klein schneiden
10.2 Stück Pepperoni	klein schneiden
13.6 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles beigeben
6.8 kg gehackte Tomaten	
340 g Tomatenpuree	
680 g Mais	
2.55 kg rote Bohnen	
2.55 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
54.4 g Salz	
6.8 cl Tabasco	Beigeben, Schärfe selbst bestimmen
54.4 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten