

Chili sin carne (Vegi) \$ von Raymond Wiedmer

Mengen für 7 Personen

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

| | |
|--------------------------|---|
| 1.4 cl Öl | in Pfanne erhitzen |
| 2.1 Stück Zwiebeln | |
| 2.1 Stück Knoblauchzehen | schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten |
| 280 g Lauch | klein schneiden |
| 0.7 Stück Pepperoni | klein schneiden |
| 1.4 Stück Rüebli | klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles begeben |
| 1.75 dl Rotwein | ablöschen |
| 700 g gehackte Tomaten | |
| 35 g Tomatenpuree | |
| 70 g Mais | |
| 420 g rote Bohnen | zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben |
| 5.6 g Salz | |
| 7.0 ml Tabasco | Begeben, Schärfe selbst bestimmen |
| 5.6 g Pfeffer | mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten |
| 700 g Brot | |