

Chili sin carne (Vegi) von Flurin Räber

Mengen für 65 Personen

Tags: enthält Pilze, Einfach, Für Zeltlager, Vegetarisch

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

1.63 kg Soja Schnitzel (wie geschneitzeltes/Gyros)	15-30min in lauwarmer Bouillon einlegen
1.3 dl Öl	in Pfanne erhitzen
19.5 Stück Zwiebeln	
19.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
2.6 kg Lauch	klein schneiden
6.5 Stück Pepperoni	klein schneiden
13 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles begeben
6.5 kg gehackte Tomaten	
325 g Tomatenpuree	
650 g Mais	
1.63 kg rote Bohnen	
1.63 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
52 g Salz	
52 g Koriander	
6.5 cl Tabasco	Begeben, Schärfe selbst bestimmen
52 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten