



Chili sin carne (Vegi) - JWR Style von Elias Z.

Mengen für 79 Personen

Tags: Vegetarisch, enthält Pilze, Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

1.58 dl Öl	in Pfanne erhitzen
23.7 Stück Zwiebeln	
23.7 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
7.9 Stück Pepperoni	klein schneiden
1.26 kg Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles begeben
7.9 kg gehackte Tomaten	
395 g Tomatenpuree	
1.18 kg Mais	
1.18 kg Lauch	
2.96 kg rote Bohnen	
2.96 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
63.2 g Salz	
63.2 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten