# Chili sin carne (Vegi) mit Brot von Raymond Wiedmer

Mengen für 30 Personen

Tags: Einfach, enthält Pilze, Für Zeltlager, Vegetarisch

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

| | |
|---|---|
| 6.0 cl Öl | in Pfanne erhitzen |
| 9.0 Stück Zwiebeln | |
| 9.0 Stück Knoblauchzehen | schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten |
| 1.2 kg Lauch | klein schneiden |
| 3.0 Stück Pepperoni | klein schneiden |
| 6.0 Stück Rüebli | klein schneiden<br>Soald die Zwiebeln glasig sind alles beigeben |
| 3.0 kg gehackte Tomaten | |
| 150 g Tomatenpuree | |
| 300 g Mais | |
| 1.13 kg rote Bohnen | |
| 1.13 kg weisse Bohnen | zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben |
| 24 g Salz | |
| 3 cl Tabasco | Beigeben, Schärfe selbst bestimmen |
| 24 g Pfeffer | mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen.<br>auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren<br>wenn nötig Wasser hinzugeben<br>Kochzeit 15 bis 20 Minuten |
| 2.25 kg Brot | |