

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

Mengen für 30 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, enthält Pilze, Für Zeltlager

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

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 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. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
2.25 kg Brot	