

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

Mengen für 40 Personen

Tags: Einfach, Für Zeltlager, Vegetarisch, enthält Pilze

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

8.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
12 Stück Zwiebeln	
12 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
1.6 kg Lauch	klein schneiden
4.0 Stück Pepperoni	klein schneiden
8.0 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles begeben
4.0 kg gehackte Tomaten	
200 g Tomatenpuree	
400 g Mais	
1.5 kg rote Bohnen	
1.5 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
32 g Salz	
4 cl Tabasco	Begeben, Schärfe selbst bestimmen
32 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
3 kg Brot	