Chili sin carne (Vegi) mit Brot von Juliana Vinzens

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, Für Zeltlager

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

2.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
3.0 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
400 g Lauch	klein schneiden
2.0 Stück Pepperoni	klein schneiden
4.0 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles beigeben
1.0 kg gehackte Tomaten	
50 g Tomatenpuree	
300 g Mais	
700 g rote Bohnen	
8.0 g Salz	
1.0 cl Tabasco	Beigeben, Schärfe selbst bestimmen
8.0 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
750 g Brot	
1.0 Stück Bouillonwürfel	