

# Chili sin carne (Vegi) mit Brot von Thilo2

Mengen für 10 Personen

Tags: enthält Pilze, Vegetarisch, Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

2.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
3.0 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
2.0 Stück Pepperoni	klein schneiden
300 g Rüebli	Klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles begeben
1.0 kg gehackte Tomaten	
50 g Tomatenpuree	
150 g Mais	
375 g rote Bohnen	
375 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
8.0 g Salz	
1.0 cl Tabasco	Begeben, 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	

Chili sin carne mit Brot