

Chili sin carne (Vegi) mit Kartoffeln und Brot von Thilo2

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, Für Zeltlager, Einfach, enthält Pilze

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

2.0 cl Öl	in Pflanne erhitzen
3.0 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
400 g Lauch	klein schneiden
1.0 Stück Pepperoni	klein schneiden
2.0 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles beigeben
1.0 kg gehackte Tomaten	
50 g Tomatenpuree	
100 g Mais	
200 g rote Bohnen	
350 g Kartoffeln festkochend	
200 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
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	