

Chili sin carne (Vegi) mit Reis von André Marty

Mengen für 52 Personen

Tags: Vegetarisch, Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

1.04 dl Öl	in Pfanne erhitzen
15.6 Stück Zwiebeln	
15.6 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
10.4 Stück Pepperoni	klein schneiden
1.56 kg Rüebli	Klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles begeben
5.2 kg gehackte Tomaten	
260 g Tomatenpuree	
780 g Mais	
1.95 kg rote Bohnen	
1.95 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
41.6 g Salz	
41.6 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
5.2 g Chilischoten	
3.12 kg Basmatireis	