chilli sin carne von Jonathan Bösch

Mengen für 10 Personen

250 g Zwiebeln	500g = 2.5 Zwiebeln klein hacken
3.0 Stück Knoblauchzehen	feinhacken
2 cl Öl	öl in Pfanne geben und Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
700 g Kartoffeln	In kleine Würfel schneiden und kurz mit andünsten
500 g rote Linsen	
2.2 Liter Bouillon (flüssig)	Mit den Linsen dazu geben 20 min. köcheln lassen
500 g rote Bohnen	Kidneybohnen dazu geben
200 g Mais	dazu geben
1.2 kg geschälte Tomaten	dazu geben aufkochen lassen
	noch würzen mit Paprika, Salz und Pfeffer