

chilli sin carne von Jonathan Bösch

Mengen für 30 Personen

750 g Zwiebeln	500g = 2.5 Zwiebeln klein hacken
9.0 Stück Knoblauchzehen	feinhacken
6 cl Öl	öl in Pfanne geben und Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
2.1 kg Kartoffeln	In kleine Würfel schneiden und kurz mit andünsten
1.5 kg rote Linsen	
6.6 Liter Bouillon (flüssig)	Mit den Linsen dazu geben 20 min. köcheln lassen
1.5 kg rote Bohnen	Kidneybohnen dazu geben
600 g Mais	dazu geben
3.6 kg geschälte Tomaten	dazu geben aufkochen lassen

noch würzen mit Paprika, Salz und Pfeffer