

chilli sin carne von Sara Burger

Mengen für 10 Personen

500 g Zwiebeln	500g = 2.5 Zwiebeln klein hacken
5.0 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
1.0 kg rote Bohnen	Kidneybohnen dazu geben
500 g Mais	dazu geben
1.2 kg geschälte Tomaten	dazu geben aufkochen lassen

noch würzen mit Paprika, Salz und Pfeffer