

chilli sin carne von Sara Burger

Mengen für 100 Personen

5 kg Zwiebeln	500g = 2.5 Zwiebeln klein hacken
50 Stück Knoblauchzehen	feinhacken
2.0 dl Öl	öl in Pfanne geben und Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
7 kg Kartoffeln	In kleine Würfel schneiden und kurz mit andünsten
5 kg rote Linsen	
22 Liter Bouillon (flüssig)	Mit den Linsen dazu geben 20 min. köcheln lassen
10 kg rote Bohnen	Kidneybohnen dazu geben
5 kg Mais	dazu geben
12 kg geschälte Tomaten	dazu geben aufkochen lassen

noch würzen mit Paprika, Salz und Pfeffer