

Chilli sin Carne

von Sara Nyffeler

Mengen für 33 Personen

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/chili-sin-carne>

9.9 Stück Zwiebeln	
9.9 Stück Knoblauchzehen	Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze fünf Minuten anbraten, gelegentlich umrühren.
1.15 kg Rüebli	
165 g Tomatenspuree	
248 g Schwarze Schokolade	
413 g rote Linsen	
3.3 kg gehackte Tomaten	
99 g Paprika	Tomatenspuree, Tomaten Paprika zugeben, zwei Minuten mitbraten
4.95 Liter Bouillon (flüssig)	zugeben und aufkochen
1.24 kg weisse Bohnen	
1.24 kg rote Bohnen	
1.65 kg Pepperoni (g)	
3.3 g Chilischoten	Stk.
660 g Mais	Bohnen, Chilli und Mais dazugeben
2.31 kg Wildreis	Nach Packungsanleitung
561 g Crème fraiche	