



chilli sin carne

von Patrick Niederberger

Mengen für 31 Personen

775 g Zwiebeln	500g = 2.5 Zwiebeln klein hacken
9.3 Stück Knoblauchzehen	feinhacken
6.2 cl Öl	öl in Pfanne geben und Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
2.17 kg Kartoffeln	In kleine Würfel schneiden und kurz mit andünsten
1.55 kg rote Linsen	
6.82 Liter Bouillon (flüssig)	Mit den Linsen dazu geben 20 min. köcheln lassen
1.55 kg rote Bohnen	Kidneybohnen dazu geben
620 g Mais	dazu geben
3.72 kg geschälte Tomaten	dazu geben aufkochen lassen
	noch würzen mit Paprika, Salz und Pfeffer
310 g Crème fraiche	Für am Schluss oben drauf.
1.55 kg Brot	Geschnitten dazu anbieten.