

chilli sin carne von Patrick Niederberger

Mengen für 40 Personen

1.0 kg Zwiebeln	500g = 2.5 Zwiebeln klein hacken
12 Stück Knoblauchzehen	feinhacken
8 cl Öl	öl in Pfanne geben und Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
2.8 kg Kartoffeln	In kleine Würfel schneiden und kurz mit andünsten
2 kg rote Linsen	
8.8 Liter Bouillon (flüssig)	Mit den Linsen dazu geben 20 min. köcheln lassen
2 kg rote Bohnen	Kidneybohnen dazu geben
800 g Mais	dazu geben
4.8 kg geschälte Tomaten	dazu geben aufkochen lassen
	noch würzen mit Paprika, Salz und Pfeffer
400 g Crème fraiche	Für am Schluss oben drauf.
2 kg Brot	Geschnitten dazu anbieten.