

chilli sin carne von Jonathan Bösch

Mengen für 120 Personen

3 kg Zwiebeln	500g = 2.5 Zwiebeln klein hacken
36 Stück Knoblauchzehen	feinhacken
2.4 dl Öl	öl in Pfanne geben und Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
8.4 kg Kartoffeln	In kleine Würfel schneiden und kurz mit andünsten
6 kg rote Linsen	
26.4 Liter Bouillon (flüssig)	Mit den Linsen dazu geben 20 min. köcheln lassen
6 kg rote Bohnen	Kidneybohnen dazu geben
2.4 kg Mais	dazu geben
14.4 kg geschälte Tomaten	dazu geben aufkochen lassen

noch würzen mit Paprika, Salz und Pfeffer