

Chili con carne (Vegi) von Retu

Mengen für 18 Personen

hmmm fein

3.6 cl Öl	in Pfanne erhitzen
1.26 kg Pilze	auf grosser Stufe anbraten
27 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
4.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
27 g Mehl	darüberstäuben, mischen
1.8 kg gehackte Tomaten	
90 g Tomatenpuree	
180 g Mais	
675 g rote Bohnen	
675 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
14.4 g Salz	
14.4 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten

benötigt Chilipulver