

## Chili sin carne (Vegi) von Wiff

Mengen für 21 Personen

Tags: Einfach, Für Zeltlager, enthält Pilze, Vegetarisch

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

4.2 cl Öl	in Pfanne erhitzen
6.3 Stück Zwiebeln	
6.3 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
840 g Lauch	klein schneiden
2.1 Stück Pepperoni	klein schneiden
4.2 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles begeben
2.1 kg gehackte Tomaten	
105 g Tomatenpuree	
210 g Mais	
788 g rote Bohnen	
788 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
16.8 g Salz	
2.1 cl Tabasco	Begeben, Schärfe selbst bestimmen
16.8 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten