

Chili sin carne (Vegi) von Wiff

Mengen für 217 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, Für Zeltlager, enthält Pilze

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

4.34 dl Öl	in Pfanne erhitzen
65.1 Stück Zwiebeln	
65.1 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
8.68 kg Lauch	klein schneiden
21.7 Stück Pepperoni	klein schneiden
43.4 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles begeben
21.7 kg gehackte Tomaten	
1.09 kg Tomatenpuree	
2.17 kg Mais	
8.14 kg rote Bohnen	
8.14 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
174 g Salz	
2.17 dl Tabasco	Begeben, Schärfe selbst bestimmen
174 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten