

Chili sin carne (Vegi) von Wiff

Mengen für 22 Personen

Tags: Einfach, Für Zeltlager, enthält Pilze, Vegetarisch

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

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