# Chili sin carne (Vegi) von Wiff

Mengen für 5 Personen

Tags: Vegetarisch, enthält Pilze, Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

| | |
|---|---|
| 1.0 cl Öl | in Pfanne erhitzen |
| 1.5 Stück Zwiebeln | |
| 1.5 Stück Knoblauchzehen | schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten |
| 200 g Lauch | klein schneiden |
| 0.5 Stück Pepperoni | klein schneiden |
| 1.0 Stück Rüebli | klein schneiden<br>Soald die Zwiebeln glasig sind alles beigeben |
| 500 g gehackte Tomaten | |
| 25 g Tomatenpuree | |
| 50 g Mais | |
| 188 g rote Bohnen | |
| 188 g weisse Bohnen | zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben |
| 4.0 g Salz | |
| 5.0 ml Tabasco | Beigeben, Schärfe selbst bestimmen |
| 4.0 g Pfeffer | mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen.<br>auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren<br>wenn nötig Wasser hinzugeben<br>Kochzeit 15 bis 20 Minuten |