

## Chili sin carne (Vegi) von Wiff

Mengen für 60 Personen

Tags: enthält Pilze, Für Zeltlager, Einfach, Vegetarisch

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 1.2 dl Öl               | in Pfanne erhitzen  |
| 18 Stück Zwiebeln       |   |
| 18 Stück Knoblauchzehen | schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten   |
| 2.4 kg Lauch            | klein schneiden   |
| 6.0 Stück Pepperoni     | klein schneiden   |
| 12 Stück Rüebli         | klein schneiden<br>Soald die Zwiebeln glasig sind alles beigeben  |
| 6.0 kg gehackte Tomaten |   |
| 300 g Tomatenpuree      |   |
| 600 g Mais              |   |
| 2.25 kg rote Bohnen     |   |
| 2.25 kg weisse Bohnen   | zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben  |
| 48 g Salz               |   |
| 6 cl Tabasco            | Beigeben, Schärfe selbst bestimmen  |
| 48 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 |