

Chili sin carne (Vegi) \$ von Raymond Wiedmer

Mengen für 26 Personen

Tags: Vegetarisch, Einfach, enthält Pilze, Für Zeltlager

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

5.2 cl Öl	in Pfanne erhitzen
7.8 Stück Zwiebeln	
7.8 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
1.04 kg Lauch	klein schneiden
2.6 Stück Pepperoni	klein schneiden
5.2 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles beigeben
6.5 dl Rotwein	ablöschen
2.6 kg gehackte Tomaten	
130 g Tomatenpuree	
260 g Mais	
1.56 kg rote Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
20.8 g Salz	
2.6 cl Tabasco	Beigeben, Schärfe selbst bestimmen
20.8 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
1.3 kg Brot	