

# Chili sin carne (Vegi) - JWR Style von Elias Z.

Mengen für 66 Personen

Tags: Vegetarisch, Für Zeltlager, enthält Pilze, Einfach

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

1.32 dl Öl	in Pfanne erhitzen
19.8 Stück Zwiebeln	
19.8 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
6.6 Stück Pepperoni	klein schneiden
1.06 kg Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles begeben
6.6 kg gehackte Tomaten	
330 g Tomatenpuree	
990 g Mais	
990 g Lauch	
2.47 kg rote Bohnen	
2.47 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
52.8 g Salz	
52.8 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten