

Chili sin carne (Vegi) mit Brot von Raymond Wiedmer

Mengen für 50 Personen

Tags: Einfach, Für Zeltlager, enthält Pilze, Vegetarisch

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

1.0 dl Öl	in Pfanne erhitzen
15 Stück Zwiebeln	
15 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
2 kg Lauch	klein schneiden
5.0 Stück Pepperoni	klein schneiden
10 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles beigeben
5.0 kg gehackte Tomaten	
250 g Tomatenpuree	
500 g Mais	
1.88 kg rote Bohnen	
1.88 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
40 g Salz	
5 cl Tabasco	Beigeben, Schärfe selbst bestimmen
40 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
3.75 kg Brot	