

Chili sin carne (Vegi) mit Brot von Juliana Vinzens

Mengen für 28 Personen

Tags: Für Zeltlager, Vegetarisch, Einfach

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

5.6 cl Öl	in Pflanze erhitzen
8.4 Stück Zwiebeln	
8.4 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
1.12 kg Lauch	klein schneiden
5.6 Stück Pepperoni	klein schneiden
11.2 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles begeben
2.8 kg gehackte Tomaten	
140 g Tomatenpuree	
840 g Mais	
1.96 kg rote Bohnen	
22.4 g Salz	
2.8 cl Tabasco	Begeben, Schärfe selbst bestimmen
22.4 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
2.1 kg Brot	
2.8 Stück Bouillonwürfel	