

# Chili sin carne (Vegi) mit Brot von Lelia Kuhn

Mengen für 37 Personen

Tags: Für Zeltlager, Einfach, enthält Pilze, Vegetarisch

Gewürze: Chillipulver, Cayenne Pfeffer

7.4 cl Öl	in Pfanne erhitzen
11.1 Stück Zwiebeln	
11.1 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
1.48 kg Lauch	klein schneiden
3.7 Stück Pepperoni	klein schneiden
7.4 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles begeben
3.7 kg gehackte Tomaten	
185 g Tomatenpuree	
370 g Mais	
1.39 kg rote Bohnen	
1.39 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
29.6 g Salz	
3.7 cl Tabasco	Begeben, Schärfe selbst bestimmen
29.6 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
2.78 kg Brot	