

Chili sin carne (Vegi) mit Brot von Lelia Kuhn

Mengen für 45 Personen

Tags: enthält Pilze, Einfach, Vegetarisch, Für Zeltlager

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

9.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
13.5 Stück Zwiebeln	
13.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
1.8 kg Lauch	klein schneiden
4.5 Stück Pepperoni	klein schneiden
9.0 Stück Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles begeben
4.5 kg gehackte Tomaten	
225 g Tomatenpuree	
450 g Mais	
1.69 kg rote Bohnen	
1.69 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
36 g Salz	
4.5 cl Tabasco	Begeben, Schärfe selbst bestimmen
36 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
3.38 kg Brot	