

Chili sin carne (Vegi) mit Reis von André Marty

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver

2.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
3.0 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
2.0 Stück Pepperoni	klein schneiden
300 g Rüebli	klein schneiden Soald die Zwiebeln glasig sind alles begeben
1.0 kg gehackte Tomaten	
50 g Tomatenpuree	
150 g Mais	
375 g rote Bohnen	
375 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
8.0 g Salz	
8.0 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
1.0 g Chilischoten	
600 g Basmatireis	