

chilli sin carne von Jonathan Bösch

Mengen für 13 Personen

325 g Zwiebeln	500g = 2.5 Zwiebeln klein hacken
3.9 Stück Knoblauchzehen	feinhacken
2.6 cl Öl	öl in Pfanne geben und Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
910 g Kartoffeln	In kleine Würfel schneiden und kurz mit andünsten
650 g rote Linsen	
2.86 Liter Bouillon (flüssig)	Mit den Linsen dazu geben 20 min. köcheln lassen
650 g rote Bohnen	Kidneybohnen dazu geben
260 g Mais	dazu geben
1.56 kg geschälte Tomaten	dazu geben aufkochen lassen

noch würzen mit Paprika, Salz und Pfeffer