

chilli sin carne von Jonathan Bösch

Mengen für 90 Personen

2.25 kg Zwiebeln	500g = 2.5 Zwiebeln klein hacken
27 Stück Knoblauchzehen	feinhacken
1.8 dl Öl	öl in Pfanne geben und Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
6.3 kg Kartoffeln	In kleine Würfel schneiden und kurz mit andünsten
4.5 kg rote Linsen	
19.8 Liter Bouillon (flüssig)	Mit den Linsen dazu geben 20 min. köcheln lassen
4.5 kg rote Bohnen	Kidneybohnen dazu geben
1.8 kg Mais	dazu geben
10.8 kg geschälte Tomaten	dazu geben aufkochen lassen

noch würzen mit Paprika, Salz und Pfeffer