

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