

chilli sin carne von Sara Burger

Mengen für 30 Personen

| | |
|------------------------------|--|
| 1.5 kg Zwiebeln | 500g = 2.5 Zwiebeln klein hacken |
| 15 Stück Knoblauchzehen | feinhacken |
| 6 cl Öl | öl in Pfanne geben und Zwiebeln und Knoblauch andünsten. |
| 2.1 kg Kartoffeln | In kleine Würfel schneiden und kurz mit andünsten |
| 1.5 kg rote Linsen | |
| 6.6 Liter Bouillon (flüssig) | Mit den Linsen dazu geben 20 min. köcheln lassen |
| 3.0 kg rote Bohnen | Kidneybohnen dazu geben |
| 1.5 kg Mais | dazu geben |
| 3.6 kg geschälte Tomaten | dazu geben aufkochen lassen |

noch würzen mit Paprika, Salz und Pfeffer