

chilli sin carne von Sara Burger

Mengen für 80 Personen

4 kg Zwiebeln	500g = 2.5 Zwiebeln klein hacken
40 Stück Knoblauchzehen	feinhacken
1.6 dl Öl	öl in Pfanne geben und Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
5.6 kg Kartoffeln	In kleine Würfel schneiden und kurz mit andünsten
4 kg rote Linsen	
17.6 Liter Bouillon (flüssig)	Mit den Linsen dazu geben 20 min. köcheln lassen
8.0 kg rote Bohnen	Kidneybohnen dazu geben
4 kg Mais	dazu geben
9.6 kg geschälte Tomaten	dazu geben aufkochen lassen

noch würzen mit Paprika, Salz und Pfeffer