

Chili con carne von Simu

Mengen für 13 Personen

hmmm fein

2.6 cl Öl	in Pfanne erhitzen
1.04 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
19.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
3.25 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
19.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
1.3 kg gehackte Tomaten	
65 g Tomatenpuree	
488 g rote Bohnen	
488 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
10.4 g Salz	
10.4 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten

benötigt Chilipulver