

Chili con carne von Simu

Mengen für 14 Personen

hmmm fein

2.8 cl Öl	in Pfanne erhitzen
1.12 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
21 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
3.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
21 g Mehl	darüberstäuben, mischen
1.4 kg gehackte Tomaten	
70 g Tomatenpuree	
525 g rote Bohnen	
525 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
11.2 g Salz	
11.2 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayenpfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten

benötigt Chilipulver