

Chili con carne von Simu

Mengen für 20 Personen

hmmm fein

4.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
1.6 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
30 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
5.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
30 g Mehl	darüberstäuben, mischen
2.0 kg gehackte Tomaten	
100 g Tomatenpuree	
750 g rote Bohnen	
750 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
16 g Salz	
16 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