Chili con carne von Simu

Mengen für 21 Personen

hmmm fein

4.2 cl Öl	in Pfanne erhitzen
1.68 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
31.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
5.25 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
31.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
2.1 kg gehackte Tomaten	
105 g Tomatenpuree	
788 g rote Bohnen	
788 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
16.8 g Salz	
16.8 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