

## Chili con carne von Simu

Mengen für 22 Personen

hmmm fein

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 4.4 cl Öl                | in Pfanne erhitzen  |
| 1.76 kg Hackfleisch      | auf grosser Stufe anbraten  |
| 33 g Zwiebeln            | 2.5 Stück keine Erfahrungswerte   |
| 5.5 Stück Knoblauchzehen | schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten   |
| 33 g Mehl                | darüberstäuben, mischen   |
| 2.2 kg gehackte Tomaten  |   |
| 110 g Tomatenpuree       |   |
| 825 g rote Bohnen        |   |
| 825 g weisse Bohnen      | zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben  |
| 17.6 g Salz              |   |
| 17.6 g Pfeffer           | mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen.<br>auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren<br>wenn nötig Wasser hinzugeben<br>Kochzeit 15 bis 20 Minuten |

benötigt Chilipulver