

Chili con carne von Simu

Mengen für 26 Personen

hmmm fein

5.2 cl Öl	in Pfanne erhitzen
2.08 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
39 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
6.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
39 g Mehl	darüberstäuben, mischen
2.6 kg gehackte Tomaten	
130 g Tomatenpuree	
975 g rote Bohnen	
975 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
20.8 g Salz	
20.8 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayenepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten

benötigt Chilipulver