Chili con carne von Simu

Mengen für 30 Personen

hmmm fein

6.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
2.4 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
45 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
7.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
45 g Mehl	darüberstäuben, mischen
3.0 kg gehackte Tomaten	
150 g Tomatenpuree	
1.13 kg rote Bohnen	
1.13 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
24 g Salz	
24 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