

# Chili con carne

von Simu

Mengen für 34 Personen

hmmm fein

6.8 cl Öl	in Pfanne erhitzen
2.72 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
51 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
8.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
51 g Mehl	darüberstäuben, mischen
3.4 kg gehackte Tomaten	
170 g Tomatenpuree	
1.27 kg rote Bohnen	
1.27 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
27.2 g Salz	
27.2 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