Chili con carne von Simu

Mengen für 38 Personen

hmmm fein

7.6 cl Öl	in Pfanne erhitzen
3.04 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
57 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
9.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
57 g Mehl	darüberstäuben, mischen
3.8 kg gehackte Tomaten	
190 g Tomatenpuree	
1.42 kg rote Bohnen	
1.42 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
30.4 g Salz	
30.4 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