



Chili con carne

von Simu

Mengen für 40 Personen

hmmm fein

8.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
3.2 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
60 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
10 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
60 g Mehl	darüberstäuben, mischen
4.0 kg gehackte Tomaten	
200 g Tomatenpuree	
1.5 kg rote Bohnen	
1.5 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
32 g Salz	
32 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