

# Chili con carne

von Simu

Mengen für 51 Personen

hmmm fein

1.02 dl Öl	in Pfanne erhitzen
4.08 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
76.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
12.8 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
76.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
5.1 kg gehackte Tomaten	
255 g Tomatenpuree	
1.91 kg rote Bohnen	
1.91 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
40.8 g Salz	
40.8 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