

Chili con carne von Simu

Mengen für 53 Personen

hmmm fein

1.06 dl Öl	in Pfanne erhitzen
4.24 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
79.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
13.3 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
79.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
5.3 kg gehackte Tomaten	
265 g Tomatenpuree	
1.99 kg rote Bohnen	
1.99 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
42.4 g Salz	
42.4 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