

Chili con carne von Simu

Mengen für 56 Personen

hmmm fein

1.12 dl Öl	in Pfanne erhitzen
4.48 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
84 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
14 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
84 g Mehl	darüberstäuben, mischen
5.6 kg gehackte Tomaten	
280 g Tomatenpuree	
2.1 kg rote Bohnen	
2.1 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
44.8 g Salz	
44.8 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