

Chili con carne von Simu

Mengen für 57 Personen

hmmm fein

1.14 dl Öl	in Pfanne erhitzen
4.56 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
85.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
14.3 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
85.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
5.7 kg gehackte Tomaten	
285 g Tomatenpuree	
2.14 kg rote Bohnen	
2.14 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
45.6 g Salz	
45.6 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