

## Chili con carne von Simu

Mengen für 75 Personen

hmmm fein

1.5 dl Öl	in Pfanne erhitzen
6 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
113 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
18.8 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
113 g Mehl	darüberstäuben, mischen
7.5 kg gehackte Tomaten	
375 g Tomatenpuree	
2.81 kg rote Bohnen	
2.81 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
60 g Salz	
60 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