

## Chili con carne von Simu

Mengen für 80 Personen

hmmm fein

1.6 dl Öl	in Pfanne erhitzen
6.4 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
120 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
20 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
120 g Mehl	darüberstäuben, mischen
8.0 kg gehackte Tomaten	
400 g Tomatenpuree	
3 kg rote Bohnen	
3 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
64 g Salz	
64 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