Chili con carne von Simu

Mengen für 90 Personen

hmmm fein

1.8 dl Öl	in Pfanne erhitzen
7.2 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
135 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
22.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
135 g Mehl	darüberstäuben, mischen
9.0 kg gehackte Tomaten	
450 g Tomatenpuree	
3.38 kg rote Bohnen	
3.38 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
72 g Salz	
72 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