

Chili con carne

von noemi.stirnimann@...

Mengen für 170 Personen

hmmm fein

| | |
|---------------------------|---|
| 3.4 dl Öl | in Pfanne erhitzen |
| 13.6 kg Hackfleisch | auf grosser Stufe anbraten |
| 255 g Zwiebeln | 2.5 Stück keine Erfahrungswerte |
| 42.5 Stück Knoblauchzehen | schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten |
| 255 g Mehl | darüberstäuben, mischen |
| 17 kg gehackte Tomaten | |
| 850 g Tomatenpuree | |
| 6.38 kg rote Bohnen | |
| 6.38 kg weisse Bohnen | zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben |
| 136 g Salz | |
| 136 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