

Chili con carne

von alina Toscano

Mengen für 63 Personen

hmmm fein

1.26 dl Öl	in Pfanne erhitzen
3.15 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
94.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
15.8 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
94.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
6.3 kg gehackte Tomaten	
315 g Tomatenpuree	
630 g Mais	
2.36 kg rote Bohnen	
2.36 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
50.4 g Salz	
50.4 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
4.72 kg saurer Halbrahm	

benötigt Chilipulver