Chili con carne von Chami

Mengen für 28 Personen

hmmm fein

5.6 cl Öl	in Pfanne erhitzen
1.4 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
42 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
7.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
42 g Mehl	darüberstäuben, mischen
2.8 kg gehackte Tomaten	
140 g Tomatenpuree	
280 g Mais	
1.05 kg rote Bohnen	
1.05 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
22.4 g Salz	
22.4 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