

# Chili con carne

von Chami

Mengen für 95 Personen

hmmm fein

1.9 dl Öl	in Pfanne erhitzen
4.75 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
143 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
23.8 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
143 g Mehl	darüberstäuben, mischen
9.5 kg gehackte Tomaten	
475 g Tomatenpuree	
950 g Mais	
3.56 kg rote Bohnen	
3.56 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
76 g Salz	
76 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