



Chili con Carne

von Marijke Kuipers

Mengen für 35 Personen

1.75 kg rote Bohnen	
525 g Mais	Die Bohnen und den Mais gut abtropfen und kurz abspülen.
700 g Pepperoni (g)	
875 g Tomaten	Die Pepperoni und Tomaten in Würfelchen schneiden.
1.575 kg Kartoffeln	Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Wasser aufbewahren. Den Topf nach dem Rüsten auf das Feuer stellen, das Wasser salzen und die Kartoffeln bissfest kochen.
350 g Zwiebeln	
3.5 Stück Knoblauchzehen	
35 g Chilischoten	Zwiebeln, Knoblauch und die Chilischote fein schneiden.
0.00 g Bouillion	Bouillon kochen. Brot schneiden. Salat zubereiten.
5.25 kg Hackfleisch	Die Zwiebeln und den Knoblauch in Fettstoff andünsten, das Fleisch begeben und würzen.
350 g gehackte Tomaten	Pelati aus der Dose begeben. Anschliessend die Pelatidosen mit etwas Wasser ausspülen und dieses ebenfalls dazugeben. Bohnen, Mais, Peperoni, Tomaten und Kartoffeln nach und nach begeben. Mit etwas Bouillon auffüllen und einkochen lassen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Paprika würzen und abschmecken.