

Chili con carne von Retu

Mengen für 29 Personen

hmmm fein

5.8 cl Öl	in Pfanne erhitzen
2.03 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
43.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
7.25 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
43.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
2.9 kg gehackte Tomaten	
145 g Tomatenpuree	
290 g Mais	
1.09 kg rote Bohnen	
1.09 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
23.2 g Salz	
23.2 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