Chili con carne von Retu

Mengen für 50 Personen

hmmm fein

1.0 dl Öl	in Pfanne erhitzen
3.5 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
75 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
12.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
75 g Mehl	darüberstäuben, mischen
5.0 kg gehackte Tomaten	
250 g Tomatenpuree	
500 g Mais	
1.88 kg rote Bohnen	
1.88 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
40 g Salz	
40 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