Chili con carne von marta ostertag

Mengen für 100 Personen

3.75 kg rote Bohnen	Trockengewicht
4.5 kg Zwiebel	
150 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
200 g Chilischoten	
5 kg Kartoffeln festkochend	
5 kg Rüebli	
3 kg Pepperoni (g)	
3 kg Mais	
1.0 Liter Öl	zum Anbraten
8 kg Hackfleisch	
25 TL Salz	
1.0 kg Tomatenmark	
100 g Cayennepfeffer	
4.0 Liter Rotwein	
7.5 Liter Wasser	
15 kg Tomatensauce Napoli	Pelatti
100 g Salz	und Pfeffer
350 g Koriander	
6.0 kg Brot	

Bohnen im Wasser ca.12 Std. einweichen, abtropfen.
Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln fein hacken, Knoblauch pressen. Chili entkernen, fein hacken.
Kartoffeln schälen (ev. auch Karotten und Peperoni), in Würfel schneiden. Mais abtropfen. Öl in einem Brattopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, salzen. Hitze reduzieren.
Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Tomatenpüree, Cayennepfeffer und eingeweichte Kidney-Bohnen in derselben Pfanne ca. 1 Min. andämpfen.
Wein und Wasser dazugiessen. Tomaten, Kartoffeln, (ev. auch Karotten und Peperoni), Mais und Fleisch beigeben, mischen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 2 Std. schmoren.
Chili würzen, anrichten. Koriander grob schneiden, über das Chili streuen. Mit Brot oder Reis als Beilage