Chili con Carne von Leoni Eppisser

Mengen für 10 Personen

1.0 Liter Öl	Öl erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	Im Öl anbraten
2.5 Stück Zwiebeln	Hacken und dazugeben
2.5 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden und hinzugeben
2.5 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden und dazugeben
1.0 kg Tomatenpuree	dazu geben
20 g Tomatenmark	dazu geben
50 g Bouillion	dazu geben
1.0 Prise Salz	dazu geben
3.0 Stück Fajita Mexican Mix	dazu geben
20 g Paprika	dazu geben und 20 min. köcheln lassen
1.0 kg rote Bohnen	abspülen und dazu geben
1.0 kg Mais	dazu geben und 5 min. weiterschmoren