Chili con Carne/Bratkartoffeln/Salat von yvonne

Mengen für 90 Personen

Quelle: Bratkartoffeln aus "kochen im Klassen- und Ferienlager" Seite 108

Chili con carne Menge aus "kochen im Klassen- und Ferienlager" Seite 48

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Chillipulver, Cayenne Pfeffer, Paprika, Basilikum, Salz

2.25 kg rote Bohnen	über Nacht einweichen, kochen
9.0 kg Hackfleisch	in Bratbutter kräftig anbraten
405 g Bratbutter	
135 g Ruchmehl	darüberstäuben, mischen
7.2 kg Gemüse nach Wahl	Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und was sonst so kommt kleinschneiden. Kurz andünsten. Mit Bratenjus ablöschen.
135 g Tomatenpuree	beifügen
7.2 kg geschälte Tomaten	
2.7 Liter Wasser	ev. Boullion / Fleischjus
2.52 kg Mais	
	Dazu:
9.0 kg Kartoffeln	schälen, in feine Scheiben schneiden, braten
360 g Bratbutter	für Bratkartoffeln
	Und:
10.8 kg Gemüse nach Wahl	Rohkost, Lattich, Salat
9.0 dl Salatsauce	von Herr Meier

Gesamt: ca. 560g / Portion