Chili con carne von Yael G

Mengen für 70 Personen

hmmm fein

1.4 dl Öl	in Pfanne erhitzen
5.6 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
105 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
17.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
105 g Mehl	darüberstäuben, mischen
7.0 kg gehackte Tomaten	
350 g Tomatenpuree	
2.63 kg rote Bohnen	
700 g Mais	
2.63 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
56 g Salz	
56 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