

Chili con carne mit Brot \$ von Raymond Wiedmer

Mengen für 30 Personen

hmmm fein

6.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
3.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
45 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
12 Stück Rüebli	Fein schneiden, mitdünsten
7.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
45 g Mehl	darüberstäuben, mischen
7.5 dl Rotwein	ablöschen
3.0 kg gehackte Tomaten	
150 g Tomatenpuree	
1.8 kg rote Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
24 g Salz	
24 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
3.0 kg Brot	

benötigt Chilipulver