

# Chili con carne mit Brot \$ von Raymond Wiedmer

Mengen für 75 Personen

hmmm fein

1.5 dl Öl	in Pfanne erhitzen
7.5 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
113 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
30 Stück Rüebli	Fein schneiden, mitdünsten
18.8 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
113 g Mehl	darüberstäuben, mischen
1.88 Liter Rotwein	ablöschen
7.5 kg gehackte Tomaten	
375 g Tomatenpuree	
4.5 kg rote Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
60 g Salz	
60 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
7.5 kg Brot	

benötigt Chilipulver