

Chili con Carne mit Gemüse von Jonas Räber

Mengen für 72 Personen

hmmm fein

1.44 dl Öl	in Pfanne erhitzen
5.76 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
21.6 Stück Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
18 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
108 g Mehl	darüberstäuben, mischen
5.76 kg gehackte Tomaten	
360 g Tomatenpuree	
14.4 Stück Pepperoni	
1.8 kg Mais	
2.7 kg rote Bohnen	
2.7 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
36 g Zimt	
57.6 g Salz	
57.6 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