Chili con Carne (mit Reis) von max

Mengen für 38 Personen

Tags: Laktosefrei, Einfach, Fleischgericht, Für Zeltlager

Gewürze: Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Salz, Chillipulver, Paprika

3.04 kg Langkornreis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd Kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
7.6 cl Öl	in Pfanne erhitzen
3.04 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
760 g Zwiebeln	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten (1 Zwiebel ~ 80g)
9.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
1.14 kg Paprika	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten (1 Paprika ~ 155g)
3.04 kg gehackte Tomaten	zugeben, mischen
1.14 kg Mais	zugeben, mischen
1.56 kg rote Bohnen	zugeben, mischen
0.00 dl Bouillon (flüssig)	bei zuwenig Flüssigkeit hinzugeben
0.00 g Salz	mit Salz, Pfeffer, Paprika, Chilipulver und Cayennepfeffer würzen. Auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren: Kochzeit 15 bis 20 Minuten