

Chilli con Carne

von tobias Bärtschi

Mengen für 66 Personen

8.25 kg Hackfleisch	Anbraten
1.65 kg Zwiebel	fein schneiden
33 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden
330 g Chilischoten	fein schneiden
693 g Tomatenpuree	kurz mitbraten
4.95 Liter Roter Traubensaft	ablöschen
4.95 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen
13.2 kg gehackte Tomaten	beifügen
4.95 kg rote Bohnen	beifügen
4.95 kg Mais	beifügen
3.3 kg Kartoffeln festkochend	beifügen, aufkochen, 30 min köcheln lassen
2.97 kg Crème fraiche	beim Servieren dazu geben