

Chilli Con Carne mit Polenta von Oliver Roos

Mengen für 40 Personen

4.0 kg Hackfleisch
2.4 kg rote Bohnen
3.6 kg gehackte Tomaten
1.2 kg Mais
360 g Zwiebel
8.0 Stück Knoblauchzehen
200 g Tomatenpuree
2.0 Liter Bouillon (flüssig)
2.8 kg Maisgries fein
400 g Reibkäse

Zwiebeln hacken, Knoblauch pressen und mit Öl anbraten
Hackfleisch begeben und mit Mehl bestäuben
Tomaten, Tomatenpüre, Mais und Bohnen begeben
bei zuwenig Flüssigkeit mit Bouillon strecken
Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Cayennepfeffer würzen
Auf kleiner Stufe garen

Polenta gemäss Packung kochen
Vom Herd nehmen und mit Butter verfeinern
Nach Belieben mit Gewürzen abschmecken