



Chilli Con Carne mit Polenta

von Oliver Roos

Mengen für 75 Personen

7.5 kg Hackfleisch
4.5 kg rote Bohnen
6.75 kg gehackte Tomaten
2.25 kg Mais
675 g Zwiebel
15 Stück Knoblauchzehen
375 g Tomatenpuree
3.75 Liter Bouillon (flüssig)
5.25 kg Maisgries fein
750 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