



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 beigeben und mit Mehl bestäuben

Tomaten, Tomatenpuree, Mais und Bohnen beigeben

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