

# Chilli con Carne Oberi SoLa 23 von Nova

Mengen für 65 Personen

Quelle: <https://www.lagerkochbuch.ch/recipes/chili-con-carne-549a--28>

<https://www.lagerkochbuch.ch/recipes/chili-con-carne--10>

2.92 kg Kartoffeln festkochend	Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Wasser aufbewahren. Den Topf nach dem Rüsten auf das Feuer stellen, das Wasser salzen und die Kartoffeln bissfest kochen.
650 g Zwiebel	
19.5 g Knoblauchzehen	Zwiebeln, Knoblauch fein schneiden.
3.25 kg rote Bohnen	
975 g Mais	Die Bohnen und den Mais gut abtropfen und kurz abspülen.
0.00 Liter Bouillon (flüssig)	Bereithalten, wenn zu wenig Flüssigkeit vorhanden ist.
1.3 dl Öl	In Pfanne erhitzen.
9.75 kg Hackfleisch	Auf grosser Stufe anbraten.
650 g Zwiebel	
19.5 g Knoblauchzehen	Beifügen und auf kleiner Stufe dunsten.
97.5 g Mehl	Darüberstäuben, mischen
6.5 kg gehackte Tomaten	
97.5 g Tomatenpuree	
3.25 kg rote Bohnen	
975 g Mais	Pelati aus der Dose begeben. Anschliessend die Pelatidosen mit etwas Wasser ausspülen und dieses ebenfalls dazugeben. Bohnen, Mais, und Kartoffeln nach und nach begeben. Mischen. Bei zu wenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben.
52 g Salz	
52 g Pfeffer	
104 g Paprika	Paprikapulver süss
52 g Paprika	Paprika scharf Nach eigenem Gusto würzen. Auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren. Wenn nötig Wasser hinzugeben. Kochzeit 15 bis 20 Minuten

Chilli con Carne mit Bohnen, Mais und Kartoffeln