

The Real Chili Con Carne von Leonard Stahl

Mengen für 43 Personen

Gewürze: Kreuzkümel

8.6 cl Öl	in Pfanne erhitzen
3.44 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
645 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
10.8 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
64.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
2.15 Liter Rotwein	Ablöschen
4.3 kg gehackte Tomaten	beifügen
215 g Tomatenpüree	
1.72 kg rote Bohnen	Wasser abtropfen und beifügen
860 g Mais	Wasser abtropfen und beifügen
860 g Erbsen	Wasser abtropfen und beifügen
4.3 g Chilischoten	nach belieben hinzufügen und alles köcheln lassen
430 g Kuchschokolade	Dunkle Schokolade zerkleinern und hinzufügen
4.3 dl Kaffee stark	Hinzufügen
34.4 g Salz	
34.4 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
1.72 kg Basmatireis	Mit Reis servieren

benötigt Chilipulver, Kreuzkümmel und dunkle Schokolade (mind. 60%).

Tipp: Im Grossverteiler die Dosenfertigmischung "Mexican Salad" nehmen. Da sind Bohnen, Erbsen, Mais etc. drin und es kostet weniger als wenn man alles einzeln kauft...