

The Real Chili Con Carne von Leonard Stahl

Mengen für 52 Personen

Gewürze: Kreuzkümel

1.04 dl Öl	in Pfanne erhitzen
4.16 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
780 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
13 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
78 g Mehl	darüberstäuben, mischen
2.6 Liter Rotwein	Ablöschen
5.2 kg gehackte Tomaten	beifügen
260 g Tomatenpüree	
2.08 kg rote Bohnen	Wasser abtropfen und beifügen
1.04 kg Mais	Wasser abtropfen und beifügen
1.04 kg Erbsen	Wasser abtropfen und beifügen
5.2 g Chilischoten	nach belieben hinzufügen und alles köcheln lassen
520 g Kocschokolade	Dunkle Schokolade zerkleinern und hinzufügen
5.2 dl Kaffee stark	Hinzufügen
41.6 g Salz	
41.6 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
2.08 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...