Tortillas mit Sauce von Retu

Mengen für 29 Personen

2.9 kg Tortilla Chips	
1.81 kg Tomaten	
290 g Pepperonchini	
2.9 g Paprika	
290 g Mehl	
2.9 g Muskatnuss	Das Tomatenfleisch mit Muskat-Paprika-Peperoncini-Mehl mit ein Mixstab durchmixen
725 g Zwiebeln	
14.5 Stück Knoblauchzehen	
1.45 dl Olivenöl	In einer Pfanne mit Oel die klein gewuerfelten Zwiebel und Knoblauch goldgelb anroeste, die Tomatenmenge beifügen.
2.9 g Salz	
14.5 Stück Bouillonwürfel	Mit der Huhnbruehe aufgiessen und langsam für 40min. kochen lassen. Im Kühlschrank auskühlen lassen.