

AuLa Chili con Carne von Nanya

Mengen für 25 Personen

3.75 kg Hackfleisch	Die Bohnen und den Mais gut abtropfen und kurz abspülen. Die Peperoni und Tomaten in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Wasser aufbewahren. Den Topf nach em Rüsten auf das Feuer stellen, das Wasser salzen und die Kartoffeln bissfest kochen. Zwiebeln, Knoblauch und die Chilischote fein schneiden.
1.25 kg rote Bohnen	
500 g Pepperoni (g)	
375 g Mais	
625 g Tomaten	
1.125 kg Kartoffeln festkochend	
250 g Zwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
25 g Chilischoten	Die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten, das Fleisch begeben und würzen. Pelati aus der Dose begeben. Bohnen, Mais, Peperoni und Tomaten und Kartoffeln nach und nach begeben. Mit etwas Bouillon auffüllen und einkochen lassen. Mit Salz Cayennepfeffer und Paprika würzen und abschmecken. Mit Brot und grünem Salat servieren.
250 g gehackte Tomaten	
1.5 kg Brot	

Für das Vegimenu wenn möglich etwas Sojageschnetzeltes oder Vegiwurst kaufen.