

Chili con carne von Simu

Mengen für 110 Personen

hmmm fein

2.2 dl Öl	in Pfanne erhitzen
8.8 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
165 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
27.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
165 g Mehl	darüberstäuben, mischen
11 kg gehackte Tomaten	
550 g Tomatenpuree	
4.13 kg rote Bohnen	
4.13 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
88 g Salz	
88 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten

benötigt Chilipulver