

## Chili con carne von Simu

Mengen für 17 Personen

hmmm fein

3.4 cl Öl	in Pfanne erhitzen
1.36 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
25.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
4.25 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
25.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
1.7 kg gehackte Tomaten	
85 g Tomatenpuree	
638 g rote Bohnen	
638 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
13.6 g Salz	
13.6 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