Chili con carne von Simu

Mengen für 22 Personen

hmmm fein

4.4 cl Öl	in Pfanne erhitzen
1.76 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
33 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
5.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
33 g Mehl	darüberstäuben, mischen
2.2 kg gehackte Tomaten	
110 g Tomatenpuree	
825 g rote Bohnen	
825 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
17.6 g Salz	
17.6 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