

Chili con carne von Simu

Mengen für 25 Personen

hmmm fein

5.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
2 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
37.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
6.25 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
37.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
2.5 kg gehackte Tomaten	
125 g Tomatenpuree	
938 g rote Bohnen	
938 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
20 g Salz	
20 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