

## Chili con carne von Simu

Mengen für 45 Personen

hmmm fein

9.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
3.6 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
67.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
11.3 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
67.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
4.5 kg gehackte Tomaten	
225 g Tomatenpuree	
1.69 kg rote Bohnen	
1.69 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
36 g Salz	
36 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