

## 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.<br>auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren<br>wenn nötig Wasser hinzugeben<br>Kochzeit 15 bis 20 Minuten |

benötigt Chilipulver