Chili con carne von Simu

Mengen für 52 Personen

hmmm fein

1.04 dl Öl	in Pfanne erhitzen
4.16 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
78 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
13 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
78 g Mehl	darüberstäuben, mischen
5.2 kg gehackte Tomaten	
260 g Tomatenpuree	
1.95 kg rote Bohnen	
1.95 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
41.6 g Salz	
41.6 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