

Chili con carne von Simu

Mengen für 55 Personen

hmmm fein

1.1 dl Öl	in Pfanne erhitzen
4.4 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
82.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
13.8 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
82.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
5.5 kg gehackte Tomaten	
275 g Tomatenpuree	
2.06 kg rote Bohnen	
2.06 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
44 g Salz	
44 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