

Chili con carne von Simu

Mengen für 60 Personen

hmmm fein

1.2 dl Öl	in Pfanne erhitzen
4.8 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
90 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
15 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
90 g Mehl	darüberstäuben, mischen
6.0 kg gehackte Tomaten	
300 g Tomatenpuree	
2.25 kg rote Bohnen	
2.25 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
48 g Salz	
48 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