

## Chili con carne von Simu

Mengen für 65 Personen

hmmm fein

1.3 dl Öl	in Pfanne erhitzen
5.2 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
97.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
16.3 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
97.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
6.5 kg gehackte Tomaten	
325 g Tomatenpuree	
2.44 kg rote Bohnen	
2.44 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
52 g Salz	
52 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